VINHO

grandes escolhas

nº 46 | mensal | fevereiro 2021 | www.grandesescolhas.com | €4

BACALHÔA
A PROVA DOS NOVE

TAPADA DE COELHEIROS
UMA REVOLUÇÃO SILENCIOSA

BRANCOS DE HOJE
FEITOS À MODA ANTIGA

DÃO TINTO
A ARTE DO BLEND

NOVOS POEIRA
ÍMPARES E DESALINHADOS

DE QUE É FEITO UM GRANDE VINHO?

POR APENAS +6€ PORTUGAL CONTINENTAL

QUINTA DA LAPA
TOURIGA NACIONAL
RESERVA 2017

Genuínos e únicos.

Design by VISUALS®

Seja responsável. Beba com moderação.

Adega do
CARTAXO

adegacartaxo.pt

Cartaxo,
um *terroir* milenar.

FICHA TÉCNICA

Director
Luís Ramos Lopes (luislopes@grandesescolhas.com)
Tel. 231 027 021

Director de Negócio
João Geirinhas (joaogeirinhas@grandesescolhas.com)

Redacção
Mariana Lopes (marianalopes@grandesescolhas.com)

Colaboradores
Fernando Melo (fernandogilmelo@gmail.com)
João Paulo Martins (jpaulom@gmail.com)
Nuno Oliveira Garcia (saca-a-rolha@hotmail.com)
Valéria Zeferino (valeria.zeferino@winestep.com)

Sede da Redacção
Rua Gregório Lopes, Lote 1517 R/C A
1400-195 Restelo - Lisboa
geral@grandesescolhas.com | Tel. 215 810 526

Produção, Paginação e Impressão
RPO

Tiragem
15.000 exemplares

Distribuição
VASP – Distribuidora de Publicações S.A.
MLP - Media Logistics Park
Quinta do Grajal – Venda Seca, 2739 – 511 Agualva-Cacém
Tel. 214 337 000

Assinaturas
VASP – PREMIUM
MLP - Media Logistics Park
Quinta do Grajal, Venda Seca, 2739 – 511 Agualva-Cacém
Linha directa de apoio ao assinante
Tel. 214337036 (Segunda a sexta-feira: 9h – 13h e 14h – 18h)
E-mail: assinaturas@vasp.pt

Departamento Comercial
Coordenador: Fernando Gomes
(fernandogomes@grandesescolhas.com)
Tel. 913 223 962
Delegação Norte
Maria do Céu Pinto (mcpinto@grandesescolhas.com)
Tel. 910 998 890

Marketing & Eventos
Miguel Rocha (miguelrocha@grandesescolhas.com)

Proprietário e Editor
Reserva Especial - Edições e Eventos, Lda
Rua Gregório Lopes, Lote 1517 R/C A
1400-195 Restelo – Lisboa
NIF: 514332158

Departamento Financeiro e RH
Ana Ruivo (anaruivo@grandesescolhas.com)

Depósito legal: 425336/17 | Nº de registo ERC: 126977

Detentores de 5% ou mais do capital da empresa
Caminhos do Vinho, Lda 35%
João Geirinhas Rocha 35%
Nuno Santiago 10,5%

Gerentes da Sociedade por Quotas
Luís Ramos Lopes
João Geirinhas Rocha

www.facebook.com/vgrandesescolhas

www.instagram.com/vgrandesescolhas

www.grandesescolhas.com

Política de privacidade e Tratamento de Dados em www.grandesescolhas.com

Estatuto Editorial em www.grandesescolhas.com/estatuto-editorial

VISAPRESS© Direitos de Autor Protegidos

ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE IMPRENSA

sumário

24
Bacalhôa, em varietal

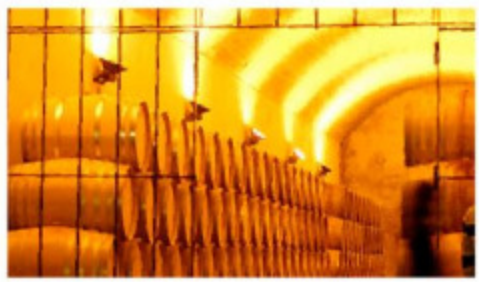
A Bacalhôa é um grande universo feito de várias galáxias, e uma delas é a dos varietais, com nove vinhos que são o resultado das especificidades de um imenso património vitícola.

40
Tintos do Dão, a arte do blend

Fazer um lote para um vinho é uma arte. O que é que uma casta pode aportar ao conjunto? Em que medida? Fazer o blend na adega, ou ainda na vinha? Estes vinhos do Dão ajudam a responder.

50
Grandes vinhos, explica o Mestre

O que é preciso para se atingir o estatuto de grandeza? Muito mais do que qualidade absoluta. Estes são alguns dos grandes vinhos de Portugal, aos olhos (e boca) de um Master of Wine.



58
Quem espera sempre alcança

De longo estágio ou com lote de várias colheitas, estes vinhos brancos prometem, e cumprem, ir mais além e satisfazer o cada vez maior número de palatos sedentos de complexidade.

e ainda…

2 Editorial
6 Vinhos do Mês
34 Alentejo — Tapada de Coelheiros
68 Lançamento — ACV Vinhos de Talha
70 Lançamento — Poeira
72 Notícias
80 Outros Prazeres

CAPA
Ricardo Palma Veiga

editorial

Figurativamente, a linha vermelha representa uma fronteira, uma demarcação, um limite. Ultrapassada essa linha, existem sempre consequências, e normalmente não são boas. No entanto, muitas das mais geniais obras da humanidade derivaram precisamente da capacidade de arriscar, de caminhar sobre a linha vermelha. E no vinho não é diferente.

luis lopes

luislopes@grandesescolhas.com

Red line

Gosto das pessoas e das coisas que são diferentes, quando são boas. Prefiro, de muito longe, algo diferente e bom do que algo apenas bom. A diferença mexe comigo, faz-me pensar, questiona-me, desafia-me. Isto é válido para tudo, da pintura ao futebol, da literatura aos comportamentos sociais, da comida ao vinho. Porém, é impossível fazer a diferença sem correr riscos. A segurança está, sem dúvida, na base da eficácia e até, admito, da perfeição. Mas dificilmente é um caminho para a singularidade.

Tenho por isso uma admiração sem limites por aqueles que arriscam e que, na sua vida ou na sua actividade, caminham na chamada red line. É uma linha muito fina, onde é extremamente difícil manter o equilíbrio. Um passo em falso, e o que podia ser brilhante transforma-se numa coisa sem préstimo.

Deixem-me puxar pela minha paixão futebolística para fazer uma analogia com dois jogadores de vanguarda, Zlatan Ibrahimovic, sueco de ascendência bósnia e croata, e Mario Balotelli, italiano de ascendência ganesa. Dois egos do tamanho do mundo, ao ponto de um e outro, frequentemente, se compararem a deuses. Dois talentos extraordinários com a bola, duas personalidades complexas, no limite do risco na sua vida pessoal e profissional. Zlatan sempre caminhou na red line, deslizando na borda do precipício. Aos 39 anos, joga no Milan (equipa que lidera o campeonato italiano) e ainda esta época já marcou por cinco vezes dois golos numa partida. Mario, que tinha tudo para chegar ao mesmo nível e jogou nas melhores equipas do mundo, foi expulso de quase todas por comportamentos inaceitáveis recorrentes e, aos 30 anos, joga (até ver…) no Monza, segunda divisão italiana.

Uma última analogia, esta vinda da experiência pessoal: todos os que fazem ou fizeram competição automóvel sabem que, para ambicionar resultados, é preciso arriscar e andar muitas vezes na faixa vermelha do conta rotações. Mas também conhecem as consequências de um motor partido…

Tudo isto para, finalmente, falar de vinho. Cada vez aprecio mais vinhos diferenciadores, vinhos que me surpreendem com aromas e sabores que fogem do habitual. Para os fazer, é preciso arriscar, é necessário assumir um certo descontrolo controlado. Ao contrário do que muitos pensam e dizem, a menor utilização de produtos químicos nas videiras e nas cubas, que eu defendo em absoluto, deve corresponder sempre a uma muito maior intervenção física na vinha e na adega. A chamada "enologia de não intervenção ou intervenção mínima", é uma irresponsabilidade que conduz, quase inevitavelmente, a maus vinhos.

Só quem sabe muito de viticultura e enologia se pode dar ao luxo de abdicar da segurança e correr riscos. Mas só correndo riscos se criam vinhos que nos seduzem e impressionam pela sua qualidade, originalidade, personalidade. E mesmo com todo o conhecimento, talento e atenção, quem caminha na linha vermelha sabe que, por vezes, as coisas correm mal. Aí há que admitir o falhanço, descartar o vinho, e tentar de novo. Andar na red line não é para todos. Uns são Zlatan. Outros, Mario.

JOSÉ MARIA DA FONSECA
VI

FAMÍLIA de Vinhos.
Vinhos de FAMÍLIA.

A EXCELÊNCIA RECONHECIDA

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

WINE-MODERATION.eu

A José Maria da Fonseca foi considerada pela sétima vez uma das **"Top 100 Wineries 2020"** pela revista norte-americana **Wine & Spirits**, pela excelência dos seus vinhos que superaram a concorrência da região.

Wine & Spirits top 100 wineries 2020

SIGA-NOS EM jmf.pt

Prémios

grandes escolhas

OS PRÉMIOS "MELHORES DO ANO" DA GRANDES ESCOLHAS ESTÃO DE VOLTA!

No dia 4 de Março, numa sessão transmitida em streaming para todo o mundo do vinho, a partir do Hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa.

Com a presença dos premiados, patrocinadores e alguns convidados, a cerimónia do anúncio e entrega dos prémios para os melhores vinhos provados em 2020, bem assim como aos profissionais, produtores e instituições do sector dos vinhos e gastronomia que mais se distinguiram no ano transacto será aberta a todos os interessados.

ASSISTA À CONSAGRAÇÃO DOS MELHORES DE UM SECTOR QUE DÁ EXEMPLOS DE RESILIÊNCIA MESMO EM TEMPOS DIFÍCEIS!

Prémios

grandes escolhas

OS VINHOS

Top 30 de 2020

O melhor vinho branco, tinto e fortificado de 2020

OS TROFÉUS GRANDES ESCOLHAS 2020

PRODUTOR REVELAÇÃO

PRODUTOR

ADEGA COOPERATIVA

EMPRESA

EMPRESA (VINHOS GENEROSOS)

SINGULARIDADE

ENÓLOGO

ENÓLOGO (VINHOS GENEROSOS)

VITICULTURA

ORGANIZAÇÃO DO ANO

ENOTURISMO

GARRAFEIRA

LOJA GOURMET

WINE BAR

RESTAURANTE

RESTAURANTE COZINHA TRADICIONAL

RESTAURANTE COZINHA DO MUNDO

SOMMELIER

PRÉMIO DAVID LOPES RAMOS

SENHOR DO VINHO

4 de MARÇO 2021

Em streaming para todo o mundo do vinho,
a partir do hotel Vila Galé Ópera, em Lisboa.

Engarrafado muito cedo, em Novembro de 2020. Opaco, violáceo, quase negro na cor, aroma profundo, bagas maceradas, bosque. Os taninos maduros estão perfeitamente integrados na sólida estrutura, o vinho é sumarento, saboroso, com todo o carácter, mas sem rusticidades. Muito bem! (12%) LL

16,5 €5,50

Arca Nova Primoris

VINHO VERDE VINHÃO
TINTO 2020
QUINTA DAS ARCAS

A gastronomia tradicional (cozido à portuguesa, rojões, lampreia, cabidela) será a escolha mais óbvia, mas a "civilidade" do vinho pode levá-lo a pratos menos radicais, como um churrasco de carnes de porco.

Um Verde tinto à maneira

Os tintos da região dos Vinhos Verdes estão em processo de reinvenção, buscando-se novos caminhos que diversifiquem e alarguem mercados e consumidores. Este Primoris da vindima de 2020 vai buscar o melhor do perfil clássico, mas com um polimento invulgar.

A Quinta das Arcas foi das primeiras empresas de Vinho Verde que visitei, no início de 1990. E lembro-me bem do meu espanto (ingenuidade…) por encontrar uma produção agrícola e vinícola ali em Valongo, tão perto da cidade do Porto. António Esteves Monteiro, fundou a Quinta das Arcas em 1985 e, quando da minha visita, já se percebia a ambição do seu projecto e a sua forte capacidade empresarial. Porém nunca imaginei, confesso, que a empresa crescesse tanto e, sobretudo, tão focada na vertente vitícola. Em 2012, através de sucessivas aquisições e emparcelamentos, já a Quinta das Arcas possuía 200 hectares na região dos Vinhos Verdes. A maior parte desta área de vinha encontra-se distribuída, sobretudo, por 4 grandes propriedades: a Quinta das Arcas propriamente dita, em Sobrado, Valongo, onde está o centro de vinificação e engarrafamento, e 50 hectares de vinha, com Loureiro, Trajadura e Arinto. A Quinta da Gandra, ali bem perto, em socalcos que vão até às margens do rio Ferreira, tem 80 hectares, com Loureiro, Arinto e Alvarinho. Também em Sobrado, a Quinta da Costa, tem 20 hectares em meia encosta, com solos xistosos, unicamente plantados com Alvarinho. E, finalmente, a Quinta de Villar, em Galegos, Penafiel, tem 30 hectares com as castas Vinhão, Espadeiro e Arinto. Resta acrescentar que, na viragem do século, a família Esteves Monteiro estendeu o seu negócio ao Alentejo, onde nas imediações de Borba adquiriu a Herdade do Penedo Gordo, com 120 hectares de vinha. Toda a viticultura da empresa está em regime de proteção integrada e desde 2012 é igualmente produzido um vinho biológico.

O tinto Primoris resulta dessa conjugação entre a tradição regional e a modernização. O processo de produção não podia ser mais clássico: lagar, sem adição de leveduras e, pela primeira vez nesta colheita, sem sulfitos adicionados. A uva, porém, pouco tem do "antigamente", já que uma parcela de Vinhão da Quinta de Villar foi destinada a este vinho e trabalhada desde a poda para obter o melhor nível de qualidade e equilíbrio de ácidos e açúcares. O vinho feito foi engarrafado em Novembro de 2020 e colocado logo à venda no São Martinho. O Santo, e os apreciadores, agradeceram. **L.L.**

Finesse numa garrafa de vinho

De três excelentes tintos de parcela de João Portugal Ramos, destaco aqui o Vinha do Jeremias Syrah 2017. Sem rodeios: é luxo, numa garrafa de vinho, por um preço muito apetecível. O que Syrah dele, depois de eu escrever isto?

Vinhos de parcela ou single vineyard. João Portugal Ramos tem três, Vinha de S. Lázaro, Vinha do Jeremias e Quinta da Viçosa, mas tudo começou com este último, ainda em 2001. A Viçosa, a maior vinha da empresa, tem 36 hectares em solo argilo-calcário que estão, desde 2015, convertidos em produção biológica. Entusiasmado com grande potencial e diversidade da propriedade, João Ramos decidiu plantar ali várias castas, nacionais e estrangeiras, para que, em cada ano, pudesse observar os diferentes comportamentos de cada parcela. Assim, em anos que considera extraordinários, lança o vinho Quinta da Viçosa Single Vineyard, um lote de duas castas (sempre uma portuguesa e uma estrangeira), que variam consoante a edição. O último é de Aragonez e Syrah, as que mais surpreenderam em 2017.

Em 2015, deu a João Ramos "a vontade de repetir esta 'brincadeira'", segundo o próprio, e surgiram o Vinha de S. Lázaro e o Vinha do Jeremias. "São três vinhos distintos que, em comum, têm o facto de terem a sua origem limitada à parcela. E são, os três, a forma mais fiável de ver como é que o meio envolvente intervém no resultado de um vinho. Não há como esconder nem mascarar a sua história. Não há o juntar com outras uvas de outras vinhas. Toda a história daquela vinha que lhes dá origem vai acabar na garrafa", explica. A Vinha de S. Lázaro, em solo calcário, tem uma parcela de 1,5 hectares de Touriga Nacional cujas uvas dão origem ao vinho com o mesmo nome, e foi plantada em 2002 junto a uma ermida de fundação medieval. Já a Vinha do Jeremias foi plantada em 2003, e tem 4 hectares de Syrah, em solo pardo mediterrânico de xisto. Para ela foram seleccionados dois clones diferentes da casta, pela equipa da J. Portugal Ramos, por serem menos produtivos e resultarem em vinhos mais concentrados. O vinho homónimo é produzido "em honra do Jeremias, grande conhecedor da vinha e do solo Alentejano, com quem tivemos o prazer de trabalhar mais de 20 anos". Fermenta em lagar de mármore, com pisa a pé, e estagia 12 meses em meias pipas novas de carvalho americano e francês. Foram feitas 6588 garrafas, que eu aconselho a agarrar enquanto existem. **M.L.**

Nariz misterioso e sensual de fruta vermelha muito pura, com pimenta preta, noz moscada, leve açafrão, a adivinhar elegância. Na boca é isso mesmo, bastante elegante e fino, muito equilibrado e aveludado, luxuoso no conjunto sério e envolvente. Um belíssimo Syrah. (14,5%) ML

18,5 €25

João Portugal Ramos Vinha do Jeremias

ALENTEJO SYRAH TINTO 2017
J. PORTUGAL RAMOS VINHOS

A elegância e precisão deste vinho, a par da profundidade da fruta e das especiarias, tornam-no ideal para uma boa carne de bovino só com sal, um magret de pato, foie gras com redução de cebola em vinho, ou um prato vegetariano à base de feijão preto/manteiga ou cogumelo Portobello/Shiitake.

ESPUMANTES

17 €10,80
Murganheira

Távora-Varosa Espumante Super Reserva branco 2015
SOC. AGR. COM. DO VAROSA

Aromaticamente intenso com notas de maçã assada, leve brioche e tosta. Mousse cremosa e bolha fina, suculência de acidez e elegância do conjunto proporcionam uma prova agradável e óptima companhia à mesa. Longo no final de boca. (12,5%) VZ

17 €28
Giz Cuvée de Noirs

Bairrada Espumante Baga rosé 2017
LUÍS MANUEL SILVA GOMES

Bonita cor casca de cebola. Aroma complexo a ser transportado para o palato, com notas de romã, melão, morango selvagem, ruibarbo e nuance de tosta e brioche. Bolha muito fina e mousse particularmente cremosa, com intensidade de sabores e nervo conferido pela acidez. Delicado e macio no final. (12,0%) VZ

16,5 €9,99
S. Miguel Grande Cuvée

Bairrada Espumante branco 2018
SOC. AGR. COM. VINHOS MESSIAS

Citrino na cor e agradável no aroma com notas de maçã e fruta citrina complementadas pelas nuances de pão tostado. Apresenta-se com bolha bastante fina, muita frescura e nervo aliados a um toque mineral. (12,5%) VZ

16 €13,39
Quinta do Boição

Reg. Lisboa Espumante Arinto/ Chardonnay Reserva branco 2018
ENOPORT

O aroma traz-nos sobretudo vegetal seco, as tisanas, aqui associadas a leves notas citrinas em fundo. Boa mousse na boca, são de novo as notas mais vegetais que tomam conta do vinho, dando-lhe um tom mais austero que lhe fica bem. Seguramente melhor para a mesa do que para aperitivo. (12%) JPM

16 €19,99
Gáudio

Alentejo Espumante Brut Nature branco
RIBAFREIXO WINES

Feito de Antão Vaz. Citrino na cor com bolha variada. Muito aromático a lembrar fruta branca como pêra e maçã com notas citrinas. Na boca destaca-se pela acidez elevada, sabor frutado e bolha picante. (12%) VZ

15,5 €14,99
Herdade dos Veros

Alentejo Espumante Brut Nature branco 2018
JJMR SOC. AGR.

Feito com Arinto e Aragonez. Sente-se no aroma uma fruta madura com notas de ameixa branca, pêra e maçã, tudo em boa proporção. Leve na boca, bastante seco, acidez moderada que aqui sugere ser sobretudo um companheiro para a mesa. Servir bem fresco. (11,5%) JPM

MONÇÃO E MELGAÇO

18,5 €30
Anselmo Mendes Private

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2018
ANSELMO MENDES

De cor de limão maduro, tem uma bela presença aromática, apontamentos de marmelo, maçã perfumada, laranja, gengibre. O corpo cheio é servido por brilhante acidez citrina, com originais nuances infusão de ervas, cidreira, mas sempre seco, austero, sério. No final, interminável, a tangerina perdura. (12,5%) LL

17,5 €15
Muros de Melgaço

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2019
ANSELMO MENDES

Muito boa definição aromática, aqui num registo muito fino, delicado na fruta citrina, nas leves notas minerais e num ambiente de algum recolhimento que lhe fica bem. Muito fresco na boca, muito elegante, com a acidez muito bem integrada no conjunto, é um branco de muito nível e grande delicadeza. (13%) JPM

17 €12
Poema Novelis

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2018
QUINTA DO LOURIDAL

Aroma muito fino, levemente floral com rosas brancas mas também um registo mineral de pedra raspada. É evidente, a acidez elevada ajuda a conservar o registo delicado mas permite também um bom prolongamento final. Cheio de classe. (13%) JPM

A escolha de
Valéria Zeferino

17 €9,90
Cortinha Velha

VINHO VERDE MONÇÃO E MELGAÇO ALVARINHO RESERVA BRANCO 2019
CORTINHA VELHA

Cortinha Velha é uma marca relativamente recente, mas a ligação da família à terra e à casta Alvarinho já é antiga. As uvas são provenientes das vinhas plantadas na zona de Monção, em Cambeses, nos solos graníticos com idades entre 15 e 20 anos.

Aroma intenso sem ser exuberante a transparecer limão e laranja com notas de groselha espinhosa e pimenta branca que lhe conferem personalidade. Estes sabores continuam presentes na boca, aliados a uma óptima acidez, textura e persistência. É um Alvarinho sério e distinto. (12,5%)

17 €10,95
Valados de Melgaço

Vinho Verde Monção e Melgaço Reserva branco 2019
VALADOS DE MELGAÇO

Aroma elegante e complexo de tangerina e bergamota, ananás, chá de erva príncipe e ainda um apontamento floral. Na boca apresenta-se com finesse, acidez suculenta, textura macia e persistência no final. (13,5%) VZ

16,5 €9,49
Soalheiro

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2020
VINUSOALLEIRUS

Aroma muito fiel à casta sobretudo na vertente da fruta madura, com alperce, uma leve nota de fruto tropical mas discreta e que se liga bem ao conjunto. Excelente acidez mostra aqui uma prova de boca com finura, com elegância e leve doçura, bom para prova imediata. (12,5%) JPM

VINHO VERDE

18 €28
Anselmo Mendes Private

Vinho Verde Loureiro branco 2019
ANSELMO MENDES

Um grande exemplo de Loureiro. Excelente delicadeza e elegância, ervas aromáticas, funcho, louro, citrinos expressivos (limão maduro, tangerina). A pureza da fruta impressiona, o equilíbrio ácido é perfeito, o vinho resulta intenso, leve e sofisticado ao mesmo tempo. (12%) LL

17,5 €16
Camaleão Barrel Aged

Vinho Verde Loureiro branco 2016
JOÃO CABRAL DE ALMEIDA

Os 18 meses de barrica quase não se sentem no aroma muito complexo, com apontamentos de funcho, louro, flor de limoeiro. A boca cremosa acolhe notas de raspa de limão, laranja crocante, tudo com bastante enorme frescura, fino, fresco, com brilho e requinte. 12,5% LL

16 €6,95
Adega Coop. Ponte da Barca

Vinho Verde Vinhão Reserva tinto 2019
ADEGA COOP. PONTE DA BARCA

Mostra uma cor menos concentrada do que o habitual na casta, e um perfil de aroma e sabor igualmente mais "leves", com fruto vermelho bonito e até imprevista delicadeza. É um Vinhão muito curioso, que sai totalmente do perfil clássico, mas que vai agradar bastante a públicos mais alargados. (12,5%) LL

16 €4,70
Plainas

Vinho Verde Grande Escolha Vinhão tinto 2019
CSE

De cor violácea, tem aroma intenso a bagas maceradas, apontamentos vegetais de casca e erva. Na boca revela-se um vinho gordo, com taninos bem envolvidos pelo corpo cheio, acidez quanto baste, muito bem domesticada. Saboroso, equilibrado, bom exemplo da casta. (13%) LL

16 €7,45
Turra

Vinho Verde Basto tinto 2019
TEIXEIRA DA MOTA & ANDRADE

Varietal de Vinhão com um pouco de Rabo de Anho. Bastante desconcertante, a começar pela cor muito aberta, resultando vivo de aroma, centrado na fruta fresca. A mesma sensação na boca, um tinto fácil e bem agradável para beber novo. Não espelha o habitual da casta e região, uma respeitável opção do produtor. (13%) JPM

16 €10,95
Turra Craft

Vinho Verde Basto branco 2019
TEIXEIRA DA MOTA & ANDRADE

Edição limitada de 962 garrafas, feito com Arinto. Aroma discreto com leves notas citrinas e alguma fruta branca, tudo um pouco escondido. Na boca sente-se uma acidez que espevita bem o vinho, o estilo é leve e será muito bom companheiro de peixe e marisco. (12,5%) JPM

Quinta dos Termos®

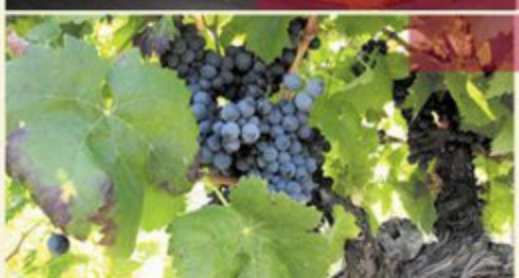
A EXCELÊNCIA DA NATUREZA

Visite-nos e descubra os aromas e sabores autênticos da região.

Quinta dos Termos - Carvalhal Formoso . 6250 -161 . Belmonte

T. (+351) 275 471 070
E. info@quintadostermos.pt
W. www.quintadostermos.pt

Marcação prévia:
Segunda-feira a Sábado
09:00 - 18:00



DOURO

19 €64,90
Conceito Único

Douro branco 2019
CONCEITO VINHOS

Aroma de notável finura, absolutamente jovem, fruto e barrica discretos, tudo mineral, musgo e mistério. Prova de boca igualmente fina e imensamente elegante, levemente cítrica, subtil no sabor, acidez impecável e final delicioso. Difícil de descrever sem utilizar apenas elogios. (13%) NOG

18,5 €80
Casa Ferreirinha Antónia Adelaide Ferreira

Douro tinto 2016
SOGRAPE VINHOS

Várias castas, parte delas de vinhas velhas. Muita especiaria, flores secas, pimenta branca, fruta vermelha puríssima e toque de toranja no fundo. Na boca é potente e intenso mas super-elegante e altivo em simultâneo, sedutor e encorpado, extremamente longo. (13%) ML

18 €24,90
Bela Luz Vinhas Velhas

Douro tinto 2018
ROCIM

A estreia duriense do Rocim resultou num vinho de grande carácter, com um perfil típico da mistura de castas antigas, centrado na esteva e nas ervas aromáticas, a fruta madura mais escondida. Bastante jovem ainda, mas já perfeitamente equilibrado, bonito, preciso, muito sabor e elegância de mãos dadas. (14,5%) LL

18 €25
Pintas Character

Douro tinto 2018
WINE & SOUL

Oriundo de 5 parcelas de vinha velha, é um vinho que impressiona pela enorme qualidade da fruta, num registo de grande expressividade e precisão. Pimentas e mato aliam-se a taninos polidos, de perfil suculento e saboroso. Tem tudo no sítio certo, está super afinado, sofisticado, profundo, excelente. (14,5%) LL

17,5 €19,95
Maçanita

Douro Reserva tinto 2018
MAÇANITA VINHOS

Com 75% Touriga Nacional e 25% de Sousão, está bem escuro e jovem na cor, jovem igualmente no aroma, com bagas maceradas, o tom mais vinoso do Sousão ao lado do leve floral da Touriga. Cheio, denso, mas ao mesmo tempo muito equilibrado pela fresca acidez, um vinho imponente, que vai crescer na garrafa. (14%) LL

17,5 €38
Oboé Som de Barrica

Douro branco 2017
CVD

Fumados de qualidade, mas sem encobrir a fruta, que se mostra com grande pureza e expressividade, ananás, laranja madura, pêssego. Muito gordo, cremoso e untuoso, denso mesmo, mas com óptima acidez e frescura limonada no largo final. Um branco intenso, cheio de sabor, com os fumados a marcarem o final. (13%) LL

17 €18
Bugalha Superior

Douro tinto 2015
JOSÉ MANUEL MORAIS BARATA

Touriga Nacional, Touriga Francesa e Sousão. Profundo nos aromas balsâmicos, vegetais e de fruta negra madura como ameixa escura e amoras. Com muito boa frescura, é bem elegante e aveludado nos taninos, tem fruta bonita e persistência de boca. (14%) ML

17 €18
Oboé Vinhas Velhas

Douro branco 2017
CVD

Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho. Está um branco delicado, bastante atractivo, com fruto bonito (pêssego, ananás verde, citrinos), um discretíssimo fumado, a boa complexidade que o tempo lhe trouxe. Vivo, envolvente, equilibrado, com leves amargos vegetais no final com garra. (12,5%) LL

17 €14,20
Pôpa Black Edition

Douro branco 2018
QUINTA DO PÔPA

Mistura de castas de vinha antiga, em altitude, solo granítico. Tem uma evolução muito positiva, de geleia de citrinos, ao lado de flores de laranjeira, uma componente de erva muito interessante, a barrica quase não se sente. Alegre e vivo, com excelente equilíbrio ácido no final persistente. (12,5%) LL

17,5 €24
Pormenor A de Arinto

Douro Arinto branco 2019
PORMENOR VINHOS

A casta mostra-se aqui num registo bastante austero, com apontamentos vegetais, pederneira, casca de limão, folha e flor de limoeiro. A boca mostra um vinho firme, crocante, incisivo na presença ácida. A frescura é imensa, o vinho tem muito brilho, mas está ainda extremamente jovem, a precisar de ser polido pelo tempo. (12%) LL

17,5 €26
Pormenor

Douro Reserva branco 2019
PORMENOR VINHOS

Feito sobretudo de Rabigato, está delicado de aroma, apontamentos de casca de laranja, flor de limoeiro, muito fino e expressivo. Na boca marca pelo corpo cheio e untuoso compensado por excelente acidez citrina, ervas amargas, levíssimos fumados, num conjunto equilibrado, tenso, crocante, firme. (12,5%) LL

grandes escolhas
VINHO

PVP: 8,90€
POR APENAS 6€

Este mês com a sua revista

Quinta da Lapa Regional Tejo Touriga Nacional

Reserva tinto 2017

Produtor: Agrovia

Um tinto de perfil guloso
e moderno!

NOTA DE PROVA

Feito exclusivamente a partir de Touriga Nacional, a leste da serra de Montejunto, na zona do Bairro, com solos argilo-calcários, o vinho foi fermentado em cubas de inox e beneficiou de um estágio de 12 meses em meias pipas de carvalho francês e americano. Aroma exuberante e limpo, fruta vermelha e notas florais, compotas várias e um toque de especiarias. Na boca mostra-se lácteo e cremoso, taninos macios, acidez mediana, com muito boa profundidade. No conjunto tem um perfil bastante guloso e moderno.

17,5 €54,99
Quinta do Côtto

Douro Grande Escolha tinto 2017
MONTEZ CHAMPALIMAUD

Muito concentrado na cor, aroma denso, balsâmico, assente nos frutos negros e no chocolate preto, barrica em fundo mas bem inserida. Boca com bastante densidade e concentração, a fruta tem aqui uma leve tonalidade doce e taninos ainda bem firmes, o vinho mostra que precisa de tempo. (14%) JPM

17,5 €24,99
Quinta do Estanho Vinhas Velhas

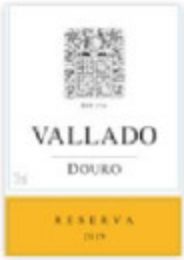
Douro Grande Reserva tinto 2016
JAIME A. Q. CARDOSO

Aroma a denotar muita concentração e intensidade, fruto negro (amora e ameixa), com um perfil algo químico também. Prova de boca mais acessível com corpo, acidez vincada, taninos bem presentes, com muito sabor e profundidade. Tudo a pedir mais um pouco de cave. (14%) NOG

17,5 €25
Quinta da Ferradosa

Douro tinto 2016
QPF

Um lote de Touriga Nacional e Touriga Franca em partes iguais resulta num vinho de perfil clássico, com notas de esteva e urze a surgirem em primeiro plano, depois vem a fruta silvestre muito fina e expressiva, com apontamentos florais de qualidade. Bons taninos, acidez equilibrada, final amplo e assertivo. (13,5%) LL



17,5 €20
Quinta do Vallado

Douro Reserva branco 2019
QUINTA DO VALLADO

Cada vez mais afinado e elegante, temos aqui um branco com grande equilíbrio entre a barrica, a vertente frutada e uma leve nota mineral. Na boca confirma-se o perfil, boa acidez, cremosidade acima da média, fresco e com bela complexidade. Muito bem! (12,5%) NOG

17 €14
Bons Ares

Reg. Duriense tinto 2015
ADRIANO RAMOS PINTO VINHOS

Muito boa evolução, com aromas vegetais frescos que combinam bem com fruta encarnada madura, boa complexidade geral. Prova de boca muito equilibrada, boa garra, perfil seivoso e tenso, acidez impecável. Muito gastronómico. (14%) NOG

17 €19,50
Conceito Bastardo

Douro Bastardo tinto 2019
CONCEITO VINHOS

Mantém o perfil das anteriores edições, com fruto franco, perfil terroso, percepção de leveza em teor de complexidade barroca. Prova de boca em linha, média acidez, saboroso (romã e morango), fungo e levemente herbáceo. Para a mesa, perfeito com carnes fumadas. (12%) NOG

17 €8,90
Contraste

Douro tinto 2018
CONCEITO VINHOS

Predomínio de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. Em linha com anteriores edições, aroma muito bonito e todo duriense, fruto negro, urze e esteva. Prova de boca com muito sabor, acidez média, boa complexidade geral, muito acessível e profundamente saboroso. (14%) NOG

17 €28
Desnível

Douro Grande Reserva tinto 2019
JOÃO LOPES PINTO

Sousão e Touriga Franca, de vinhas com altitude entre 350-500m. Aroma jovem, intenso e capitoso, tipicamente de lagar, fruto muito maduro, algumas notas da barrica. Prova de boca com corpo, muito sabor, boa complexidade e taninos maduros. Tudo imponente, mas pedindo-se contenção no álcool. (16%) NOG

17 €17,50
Duas Quintas

Douro Reserva branco 2019
RAMOS PINTO

Muito boa presença no nariz, com fruta citrina madura, sem percepção de madeira mas a mostrar complexidade, volume e equilíbrio. Na boca tem um perfeito desenho de conjunto, com acidez presente mas bem integrada, fruta amarela e um leve toque tropical que lhe dá alegria. Belo conjunto. (13%) JPM

A escolha de
João Paulo Martins

17,5 €42
Val Moreira Altitude

DOURO TINTO 2018
QUINTA DO VAL MOREIRA

É sempre interessante conhecer um novo produtor, sobretudo quando a entrada em cena se faz logo com um conjunto alargado de vinhos. Este Altitude, feito de uvas compradas à produção, acima dos 700 metros, é um tinto bem curioso em que se vinificaram as uvas brancas com as tintas. Com o estágio a decorrer apenas em barricas usadas o resultado é muito interessante. Um produtor a seguir em próximas colheitas.

A vinha, a 700 metros de altitude, tem 20% de uva branca que foi aqui vinificada em conjunto. Aberto na cor, aroma fino e muito elegante, delicado na fruta e sem "pressão" de madeira. Este carácter mais leve revela-se de novo na boca, onde nota mineral dá complexidade. Conjunto muito elegante. (14,5%)

17 €15,50
Golpe

Douro Reserva tinto 2017
MANUEL CARVALHO MARTINS

Metade Touriga Nacional, e o resto de Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão. Aroma jovem e preso a pedir decantação, muito fruto encarnado e perfil floral, certamente das duas Tourigas. Prova de boca em linha, fresca, com sabor, acidez no ponto, e final com garra. Gastronómico. (14%) NOG

17 €32
História de Maitê

Douro tinto 2017
ANA ROLA WINES

Tourigas Nacional e Franca com leve predomínio para a última. Aroma com muito fruto negro, violeta e bergamota também, algum chocolate e ligeiramente terroso no final. Prova de boca com intensidade, lácteo e redondo, muito sabor, tanino robusto, final com leve doçura frutada. (15%) NOG

17 €26
Omnia

Douro Touriga Nacional tinto 2017
JOÃO CABRAL DE ALMEIDA

Bonito na cor e na primeira impressão olfactiva, com presença da casta e das notas florais mas também fruta madura, com frescura e elegância. Alguma esteva ajuda à complexidade. O perfil na boca aponta para um tinto de médio corpo, franco na fruta, comedido nos taninos. Muito bom conjunto. (13%) JPM

17 €30,50
Quinta do Noval

Reg. Duriense Syrah tinto 2017
QUINTA DO NOVAL

Mais aberto na cor do que é habitual na casta, muitas notas vegetais secas, musgo, terra húmida, pimenta. Surpreende na boca pela elegância, pelo perfil gastronómico e pelo estilo muito acessível, com taninos muito, muito finos e um grande equilíbrio de conjunto. Este não requer tempo de espera. (14,5%) JPM

17 €23,50
Quinta da Romaneira

Reg. Duriense Petit Verdot tinto 2016
SOC. AGR. DA ROMANEIRA

Muito aberto na cor, apresenta o brilho aromático que associamos a esta casta, com fruta fresca, notas verdes e levemente apimentadas, tudo muito atractivo e surpreendentemente jovem. A boca corresponde, com frescura de corpo e acidez, taninos muito finos e um carácter jovem, pensado para beber já. (13,5%) JPM

16,5 €14,90
3Mós Filão da Grixa

Douro Reserva branco 2018
FAMÍLIA POLIDO

Códega do Larinho (80%) e Viosinho. Bem vegetal, com fruta branca madura, esteva e também notas de madeira seca e ervas aromáticas conferidas pela barrica. Fresco, a trazer citrinos bem ácidos à boca como toranja e limão, uma nota rústica de madeira e toque de cera e agulha de pinheiro. Um branco estruturado, muito interessante. (13,5%) ML

16,5 €9,99
Altano

Douro Reserva tinto 2016
SYMINGTON FAMILY ESTATES

Exibe boa evolução, polido no perfil de fruta madura, balsâmico e alguma madeira seca. Prova de boca macia e láctea, boa amplitude no centro, espesso, acidez média, franco e expressivo no perfil e directo no prazer. Muito consensual e atractivo. (13,5%) NOG

16,5 €12
Quinta dos Murças Minas

Douro tinto 2017
MURÇAS

Nariz de fruta vermelha bem madura, flores violeta e pimenta branca, também balsâmicos. Na boca é muito, muito aveludado, com os taninos bem macios e elegância no corpo, e tem um lado vegetal fresco que surge sobretudo no final. (13,5%) ML

16,5 €21
Val Moreira

Douro Reserva branco 2019
QUINTA DO VAL MOREIRA

Uvas de vinhas velhas. A fruta mostra aqui um bom diálogo com as notas da barrica e o aroma resulta com complexidade, limpo e atractivo e com uma sugestão mineral. Na boca a barrica está mais em evidência mas a boa acidez equilibra o conjunto que se mostra envolvente e macio. (13,5%) JPM

16 €8,39
Lello

Douro Reserva tinto 2017
SOC. DOS VINHOS BORGES

Cor rubi de média concentração. Bastante fechado no aroma a apresentar notas de especiaria, fruta silvestre e madeira seca. Na boca austero, sem se abrir muito, tanino com alguma aspereza e acidez notável, prolongando-se no final seco e gastronómico. (12,5%) VZ

16 €6,89
Monte São Sebastião

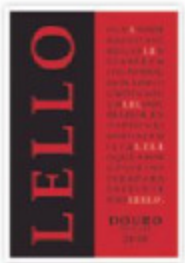
Douro branco 2019
MSS DOURO WINE & GOURMET

Temos um branco fino, levemente frutado com citrinos ligeiros a marcarem presença. Na boca confirma-se a sensação de elegância, com acidez viva, um corpo leve e com a renovação do ambiente citrino. Será bom parceiro à mesa. (12,5%) JPM

16 €9
Val Moreira

Douro branco 2019
QUINTA DO VAL MOREIRA

Fruta madura no aroma, com alguma contenção, a mostrar alguma austeridade cítrica. Boa prova de boca, notas de ameixas brancas, todo ele servido por acidez crocante. Funciona bem e tem futuro na garrafa. (13,5%) JPM



15,5 €4,29
Lello
Douro tinto 2018
SOC. DOS VINHOS BORGES

Cor rubi de média intensidade. Aroma contido e revelar mirtilo, cereja e ameixa misturadas com ervas aromáticas e flores secas. De concentração média na boca, acidez gastronómica e tanino adequado. Final de boa persistência. (13,5%) VZ

15,5 €3,75
Messias
Douro tinto 2017
SOC. AGR. COM VINHOS MESSIAS

Cor rubi com bastante intensidade. Muita fruta fresca no aroma a lembrar mirtilos, amoras e ginja complementadas por especiaria pujante. Denso e redondo, com taninos maduros e final seco. (14%) VZ

TRÁS-OS-MONTES

16,5 €10,10
Valle Madruga
Trás-os-Montes Grande Reserva branco 2019
ERTA - SOC. AGR.

Dourado na cor. Nariz ainda um pouco fechado, apresentando sugestões de fruta citrina (laranja, tangerina), pera madura, alguma resina e notas florais. Encorpado, untuoso, com notas tostadas e muita fruta no sabor. Bastante persistente com leves amargos a lembrar toranja. (13%) VZ

16,5 €5,90
Quinta Valle Madruga
Trás-os-Montes Tinta Roriz tinto 2017
ERTA - SOC. AGR.

No aroma mostra-se bastante equilibrado, com fruta em bom diálogo com as notas mais vegetais mas sempre sem perder o equilíbrio. Muito bom desenho de boca, tem taninos finos ainda presentes, uma boa acidez e o conjunto resulta muito bem, nem vai precisar de tempo em cave. (14%) JPM

16 €7,60
Quinta Valle Madruga
Trás-os-Montes Reserva branco 2018
ERTA - SOC. AGR.

Inclui Viosinho e Gouveio, com estágio em barrica. O tempo amadureceu o aroma que, sem perder o caracter citrino, se mostra agora com mais peso, mais envolvente e onde a fruta em calda também se revela. Macio e envolvente na boca, percebe-se que está já no seu melhor momento. Gastronómico. (13,5%) JPM

15 €5,40
Quinta Valle Madruga
Trás-os-Montes Viosinho Reserva branco 2019
ERTA - SOC. AGR.

Citrino dourado na cor, aroma a evidenciar fruta bem madura, notas de alperce, de pêra em calda, tudo com algum peso. A elevada graduação faz-se sentir na prova de boca, resulta num branco denso, envolvente e de meia-estação, mas a que falta alguma frescura. (14%) JPM

DÃO

17 €10,95
Fonte do Ouro
Dão Encruzado Reserva Especial branco 2019
SOC. AGR. BOAS QUINTAS

Citrino na cor e exuberante no aroma a transmitir notas de fruta branca, baunilha e tosta com apontamentos citrinos. Bastante denso na boca, com boa acidez e presença de barrica ainda muito evidente a precisar de tempo para integração. Final bastante prolongado. (13,5%) VZ

16,5 €16,95
Madre de Água
Dão Serra da Estrela Touriga Nacional tinto 2016
MADRE DE ÁGUA

Estágio de 9 meses em barrica. Aroma com bonito fruto encarnado (cereja e framboesa), leve violeta, tudo no ponto, mas com notas de couro a esconder a exuberância. Prova de boca fresca, vivo e com acidez impecável, taninos equilibrados, final garboso com nota de couro novamente. (14%) NOG

16,5 €14,50
Primado
Dão Encruzado branco 2018
D.M.C. PEREIRA DE MELO

Muito discreto de aroma, como é típico do Encruzado quando jovem, apenas leves notas citrinas num fundo vegetal. Bem mais expressivo de boca, corpo cheio aliado a uma grande frescura citrina, mas sempre num registo contido e sisudo. Tem tudo para crescer em garrafa, mas é preciso esperar por ele. (13%) LL

A escolha de
Nuno de Oliveira Garcia

17 €14
Quinta das Marias Sem
DÃO TINTO 2019
PETER ECKERT VINHOS

Supõe-se que o nome é referencia à ausência de sulfitos. Belíssimo vinho, num perfil simultaneamente regional e modernista, como é típico do produtor. É com vinhos assim – jovens e de grande precisão aromática – que se convence os consumidores a aproximarem-se de vinhos sem sulfitos. Muito bem!

Aroma muito limpo e com a fruta à frente, bonita, negra e encarnada, exuberância nobre. Prova de boca com nota mais madura, ameixa, alcaçuz, violeta doce, taninos maduros, final com bom comprimento, equilibrado e sedutor. Tudo prontíssimo a beber e agradar! (14,5%)

QUINTA
DO PARAL
VIDIGUEIRA - ALENTEJO
As nossas vinhas contam uma história.
Na Quinta do Paral tudo tem uma história - as vinhas, o vinho, a terra, cada uma das pessoas de cá. É uma história que vem de longe, cheia de saberes e tradição, que nos ensina a cada dia e nos inspira, e que se continua a escrever hoje à luz da inovação.
É uma história que ainda tem muito para dizer e que vamos continuar a contar.
Uma história que ainda agora começou.
QUINTA DO PARAL
Vinhas Velhas
Branco 2018
D.O.C. ALENTEJO - VIDIGUEIRA
quintadoparal.com paralquintado
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

16,5 €7,99
Quinta dos Carvalhais

Dão tinto 2018
SOGRAPE VINHOS

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Nariz de perfil clássico com fruta vermelha profunda a par de vegetação seca e levemente especiado. Bem elegante e suave nos taninos, tem muito boa amplitude de boca e permanência, é delicado e puro. (13,5%) ML

BAIRRADA

18 €23
Quinta das Bágeiras Avô Fausto

Bairrada tinto 2017
MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO

Muito aromático e invulgarmente elegante, com fruto muito bonito, bagas silvestres, ervas do campo e resinas, especiaria. Leve, sumarento, com tudo no sítio, é um perfeito exemplo de Baga mais "civilizada", polido, pleno de sabor, equilíbrio e frescura, uma delícia. (12,5%) LL

17,5 €23
Quinta das Bágeiras

Bairrada Garrafeira branco 2018
MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO

Austero e fechado de aroma, com notas de palha seca, flores secas, especiarias e citrinos maduros. A boca volumosa é aligeirada por crocante acidez limonada, o vinho resulta sólido mas tenso, firme e, sobretudo, muito refrescante, com amargos limonados no final (14%) LL

17 €8,50
Quinta das Bágeiras

Bairrada Reserva branco 2019
MÁRIO SÉRGIO ALVES NUNO

Bical (80%) e Maria Gomes, fermentação espontânea em inox. Muito puro, bem aromático, com flor de citrinos, pêssego, mel de urze. Muito corpo e textura, excelente acidez, um vinho que perdura na boca, com laranja madura no final largo e impressivo. Excelente preço. (14%) LL

16,5 €5,95
Lagoa Velha

Bairrada Reserva tinto 2017
QUINTA DA LAGOA VELHA

Touriga Nacional, Baga e Merlot. As castas funcionam muito bem juntas e a vertente frutada sai reforçada com complexidade e elegância, mantendo alguma frescura no nariz. Prova de boca láctea e redonda, acidez média, saboroso, e pronto a beber. Muito apetecível! (13,5%) NOG

16 €4,99
Aliança

Bairrada Reserva branco 2019
ALIANÇA VINHOS

Com Maria Gomes e Bical, mostra uma bonita expressão de fruta, notas delicadas de pêssego, maçã perfumada, citrinos, um leve toque floral. A fruta muito pura desdobra-se no corpo cheio, servido por acidez fina, terminando elegante e persistente. Talvez a melhor colheita de sempre da marca. (13%) LL

16 €4,99
Aliança

Bairrada Reserva tinto 2018
ALIANÇA VINHOS

Aromático e atractivo, num estilo muito bem conseguido, assente num compromisso entre a personalidade, frescura e garra da Baga e o lado mais elegante, suave e sumarento da Touriga Nacional e Tinta Roriz. Um Bairrada muito consensual, que satisfaz plenamente novos e antigos apreciadores da região. (13%) LL

BEIRA INTERIOR

16 €3,05
Pinhel

Beira Interior Síria Grande Escolha branco 2019
ADEGA COOP. DE PINHEL

Muito aromático, intenso e perfumado, com os típicos apontamentos florais da casta, algum fruto tropical sem excessos, tudo limpo e bonito. A boca mantém o perfil intenso, equilibrado por boa acidez, leve, franco, bastante apelativo. Muito bom exemplar da casta, a um preço imbatível. (13%) LL

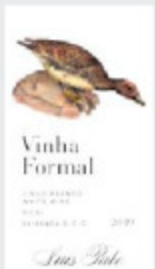
LISBOA

17,5 €15
Lisboa

Reg. Lisboa branco 2019
HUGO MENDES

Apresenta-se muito jovem, aroma fresco e latente, citrino, casca de árvore e sílex. Prova de boca em linha, subtil e elegante, belíssima acidez, cremosidade muito interessante, e álcool ponderado. Difícil fazer melhor a este preço... (12%) NOG

A escolha de
Luís Lopes



18 €18,50
Luis Pato Vinha Formal

BAIRRADA BRANCO 2019
LUIS PATO

A casta Bical é uma das mais importantes nos encepamentos brancos da Bairrada. Não sendo especialmente rica em ácidos, consegue, no entanto, manter belo equilíbrio quando bem tratada e plantada no sítio certo, originando brancos longevos. E em elegância aromática nenhuma a bate na região, como este Vinha Formal evidencia.

Feito de Bical, está lindo no aroma, ervas do campo, alperce, marmelo, citrinos delicados. Muito jovem ainda, a precisar de ganhar complexidade, revela já uma enorme finura e elegância, fruta precisa de toranja e diospiro ácido. Grande subtileza, muita delicadeza, tem tudo para crescer na garrafa. (13%)

17 €20
Lisboa

Reg. Lisboa Vital branco 2019
HUGO MENDES

Aroma com boa definição, citrino elegante, melão verde, floral bonito, directo e aprazível. Prova de boca redonda apesar da boa acidez, saboroso, com bom comprimento, cordato. Pronto a beber, mas irá melhorar em garrafa por mais 2 anos. Muito bem! (12,5%) NOG

16,5 €7,15
Quinta do Espírito Santo

Reg. Lisboa Reserva tinto 2016
CASA SANTOS LIMA

Essencialmente Tinta Roriz e Castelão, 9 meses de barrica. Aroma exuberante e jovem, fruta negra (amoras, ameixa quase seca), fruta azul também, boa definição e alguma madeira também. Prova de boca em linha, muito fruto, lácteo e directo, taninos redondos, termina com doçura frutada. (15%) NOG

16,5 €13,39
Quinta do Boição

Reg. Lisboa Reserva tinto 2018
ENOPORT

Estágio de 9 meses em barrica. Aroma frutado, em camadas, fruto negro, perfil maduro e morno, com notas de madeira também. Prova de boca redonda e láctea, doçura frutada evidente, boa cremosidade e profundidade, termina saboroso. Muito consensual e prazeroso. (14%) NOG

16 €4,99
Dory

Reg. Lisboa tinto 2019
ADEGAMÃE

Lote de quatro castas, mostra grande intensidade aromática, muito expressivo e, por isso, fortemente atractivo na fruta vermelha bem viva. Apesar de não a incluir, há um estilo quase de Cabernet Sauvignon nas notas apimentadas. Macio na boca, de fácil prova, seguramente muito gastronómico. (13,5%) JPM

TEJO

16,5 €5,99
Oceanus

Reg. Tejo Touriga Nacional/ Alicante Bouschet Reserva tinto 2018
FIUZA & BRIGHT

3 meses em barrica. As castas funcionam em conjunto, num perfil guloso de muito fruto e leve traço vegetal. Prova de boca em linha, fruto negro, conjunto lácteo e envolvente, acidez média, e final com doçura frutada. Perfil "comercial", mas muito bem conseguido! (13,5%) NOG

15 €5,50
Mãe

Reg. Tejo Reserva tinto 2019
CASA AGR. PACIÊNCIA

Dueto invulgar de Touriga Nacional e Pinot Noir. Cor rubi muito aberta. Aroma intenso e apelativo com framboesa, morango e violetas. Saboroso e agradável na prova de boca, com corpo relativamente leve e tanino brando. (13%) VZ

PENÍNSULA DE SETÚBAL

16,5 €9,90
Herdade da Arcebispa

Reg. Península de Setúbal Touriga Nacional Grande Escolha tinto 2017
ARCEBISPA

Aroma que começa preso, com fruto encarnado, leve floral maduro, cacau fresco, linear e sedutor, mas agradece decantação. Prova de boca com boa frescura, fruto directo e apelativo, acidez média, taninos que o tornam pronto a beber. Muito agradável. (14,5%) NOG

16,5 €6,99
Quinta de Camarate Branco Doce

Reg. Península de Setúbal branco 2019
JOSÉ MARIA DA FONSECA VINHOS

Loureiro (91%) e Alvarinho. Aroma terpénico e mineral, com pedra raspada, lima e limão, flor de limoeiro. Muito bem equilibrado na boca, tem pureza de fruta branca, como pêssego e ameixa em calda, e cítrica, bastante frescura e óptima acidez, com nota vegetal de fundo. (11,5%) ML

16,5 €40
Quinta Brejinho da Costa Orgânico

Reg. Península de Setúbal branco 2018
RESIGON

Estagiado em ânfora de barro. Aroma jovem e franco, sente-se o barro onde amadureceu, muito boa fruta citrina, tudo com percepção de frescura e personalidade. Boa acidez em boca, médio corpo, leve e fresco, amargos cítricos no final. Muito interessante! (13%) NOG

16 €7,99
Serra Mãe

Palmela Reserva branco 2019
SIVIPA

Arinto fermentado em barrica. O aroma mostra uma boa ligação entre a fruta madura e as notas da madeira. Fica com um tom de meia-estação, maduro com notas de ameixa e alperce. As notas de tosta marcam a prova na boca, um branco cheio, maduro e com um toque austero. Gastronómico. (12,5%) JPM

15,5 €8,79
Adega de Palmela Premium

Palmela Moscatel Galego Roxo Reserva branco 2019
ADEGA COOP. PALMELA

Bastante tropical no nariz, com pêssego, manga, nectarina e maracujá, também lado vegetal perfumado de folha de laranjeira. Na boca sente-se evidente doçura frutada e alguma sensação térmica, num vinho expressivo e alegre. (13%) ML

ALENTEJO

18,5 €45
Furtiva Lágrima

Reg. Alentejano tinto 2017
MONTE DA RAPOSINHA

Apenas 4 barricas de um tinto de Alicante Bouschet, negro de cor, opaco, com muita profundidade e tensão, notas de eucalipto e bagas maceradas, bosque, azeitona e especiarias. O corpo imenso envolve taninos perfeitamente domados, a substância alia-se ao equilíbrio, uma grande frescura prolonga o final mentolado. (14%) LL

18,5 €64,50
Grande Rocim

Alentejo Reserva tinto 2017
ROCIM

Feito de Alicante Bouschet, pisado a pé em lagar, é um vinho imenso, na cor negra, aroma impactante, sabor intenso. Amoras e ameixa, azeitona preta, pimentas, ervas aromáticas, terra e musgo. Corpo poderoso, tanino musculado, acidez finíssima conjugam-se num tinto cheio de raça, esplendor e muita vida pela frente. (15%) LL

18 €35
António Maçanita Chão dos Eremitas

Reg. Alentejano Tinta Carvalha tinto 2019
FITA PRETA

Aberto de cor, extremamente atractivo no aroma, fruta expressiva de morango silvestre ao lado de notas vegetais, resinas, barro húmido. Tal como na colheita anterior, destaca-se pela delicadeza e elegância, pela frescura de boca que contrasta com a textura suave, pela singularidade e carácter. Um tinto de prazer. (14%) LL

18 €25
João Portugal Ramos Vinha de S. Lázaro

Alentejo Touriga Nacional tinto 2017
J. PORTUGAL RAMOS

Mostra-se muito atractivo, profundo e denso mas com excelentes e intensas notas florais, aqui muito bem combinadas com as sugestões balsâmicas e com a barrica. Muito elegante, com volume mas com taninos muito, muito finos, acidez integrada, todo ele muito preciso. Uma Touriga de referência do Alentejo. (14,5%) JPM

18 €30
Tricot

Reg. Alentejano tinto 2016
ESTEBAN & TAVARES VINHOS

50% de vinha velha da Serra de S. Mamede e 50% de Touriga Nacional. Bela presença e complexidade, com notas balsâmicas, ameixa seca, ginja, flores do campo. Surpreendente frescura de boca, original toque citrino, ervas e pimenta rosa num alentejano invulgar, cheio de brilho e elegância. (13,5%) LL

17,5 €31,90
Altas Quintas

Reg. Alentejano Reserva branco 2015
ALTAS QUINTAS

Verdelho e Arinto. Cor de limão maduro e aroma igualmente citrino, de laranja e limão, um levíssimo fumado. A evolução em garrafa trouxe muita complexidade, notas de ervas aromáticas e frutos secos. Fino, leves amargos de casca, corpo cheio, muito fresco, vibrante, um belo branco dos altos. (14%) LL

17,5 €19,99
Quinta da Terrugem

Reg. Alentejano tinto 2015
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

É um tinto de carácter bem alentejano, com a fruta negra madura do Aragonez e as notas de vegetal seco e cacau amargo da Trincadeira, aqui com o "tempero" fresco e muito apimentado do Cabernet Sauvignon. Envolvente, mas ao mesmo tempo com muita garra, termina largo, elegante, cheio de sabor e especiaria. (14,5%) LL

17,5 €15
Santa Vitória

Reg. Alentejano Grande Reserva branco 2019
CASA DE SANTA VITÓRIA

Arinto e Chardonnay. Aroma muito fresco com pedra molhada, nota vegetal verde e flor de tangerineira, folha de limoeiro e toranja. Na boca é bastante crocante na acidez, com muito citrino, lima, limão e fundo vegetal a dar imensa garra. Bem fresco, e também elegante, tem óptima persistência. Belo vinho. (13%) ML

17,5 €15
Santa Vitória

Reg. Alentejano Grande Reserva tinto 2017
CASA DE SANTA VITÓRIA

Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah. Esteva, frutos silvestre maduros, cardamomo e pimenta branca compõem o aroma profundo. Denso e estruturado na boca, é muito amplo, equilibrado, quase mastigável, mas elegante e com óptima presença, personalidade forte. (14,5%) ML

CASA FERREIRINHA
EM CADA VINHO UMA HISTÓRIA.
91 PTS
WINE ENTHUSIAST
EDITOR'S CHOICE
CASA FERREIRINHA
VINHA GRANDE
DOURO
VINHO TINTO 2018
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
ORIGINAL LEGACY WINES
SOGRAPE

17,5 €26
Volte Face Vinha da Corujinha Primeira Colheita

Reg. Alentejano Reserva tinto 2019
VOLTE-FACE - WINES OF CHANGE

Alicante Bouschet (80%), Petit Verdot e Syrah. Bem fresco no nariz silvestre, sobretudo cereja, também pedra molhada e pimenta branca, leve eucalipto. Na boca sente-se bem a baunilha do carvalho americano, também a garra vegetal do Alicante Bouschet, num vinho amplo, fresco e puro na fruta. (15,5%) ML

17 €25
Bojador

Reg. Alentejano Reserva tinto 2018
ESPAÇO RURAL

Com Alicante Bouschet (60%), Touriga e Aragonez, apresenta atractivas notas de azeitona verde, musgo e leves florais, resultando em muito boa harmonia. Na boca há uma sensação de fruta doce, um ambiente macio e um perfil que sugere o consumo imediato para que se tire o melhor partido dele. (14%) JPM

17 €18,99
Cortes de Cima

Reg. Alentejano Syrah tinto 2017
CORTES DE CIMA

Aroma muito bonito, todo fruto encarnado exuberante e definido, alguma especiaria, sensação de leveza. A prova de boca confirma o perfil, fruto muito limpo e saboroso, bem definido, e final convincente. Impossível não gostar! (13,5%) NOG

17 €7
Divai

Reg. Alentejano Reserva branco 2018
DIVAI HOUSE OF WINE

Dourado na cor, presença evidente da barrica no aroma, gerando um ambiente de fruta madura e em calda, ao lado de notas de frutos secos, amêndoas e avelãs. Macio e amanteigado na boca, textura sedosa, um branco de meia estação, com muito boa acidez e volume. (13,5%) JPM

17 €7,25
Divai

Reg. Alentejano Alicante Bouschet tinto 2018
LUIS DUARTE VINHOS

Aroma elegante, numa vertente mais frutada e menos vegetal da casta. Barrica discreta, paprika, ameixa preta. Melhor ainda na prova de boca, boa frescura geral, acidez média, saboroso, termina capitoso na vertente frutada. Muito sensual e com excelente preço para esta qualidade! (14%)

17 €22,90
JJ

Alentejo Vinho de Talha branco 2019
JJMR SOC. AGR.

Varietal de Antão Vaz. Carregado na cor, o aroma mostra alguma oxidação, notas resinosas, fruta bem madura mas sem evidência de pez, comum nos vinhos de talha. A boca corresponde a este lado sério, encorpado, evoluído mas com excelente acidez. Resulta muito original e com personalidade. (13%) JPM

17 €30,50
Rovisco Garcia

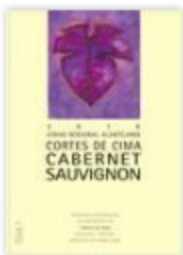
Reg. Alentejano Superior tinto 2016
MARIA ANTÓNIA DE CARVALHO ROVISCO GARCIA

Aroma ainda jovem, poderoso, fruto maduro, ameixa, pimentão doce, alguma barrica. Prova de boca intensa, muita concentração, sente-se a extração, taninos bem presentes. O vinho tem óbvia qualidade, pedindo-se apenas mais um pouco de leveza e frescura. Recomenda-se decantação. (14,5%) NOG

17 €10
Volte Face

Reg. Alentejano Reserva tinto 2017
VOLTE-FACE - WINES OF CHANGE

Tem Alicante Bouschet (75%), Petit Verdot e Syrah. O aroma revela um lado rústico, com notas de casca de árvore ao lado de fruta negra, todo ele um pouco sisudo. Bem mais dialogante na boca, com elegância de taninos, corpo de médio porte mas muito bom balanço entre as várias componentes. (15%) JPM



16,5 €18,99
Cortes de Cima

Reg. Alentejano Cabernet Sauvignon tinto 2016
CORTES DE CIMA

Aroma com boa complexidade, casca de árvore, grafite, mas também notas de fruto encarnado compotado. Prova de boca em linha, leve e saboroso, acidez média, termina com doçura frutada. Um Cabernet morno, suave, prontíssimo a beber agora. (13,5%) NOG

16,5 €22,90
JJ

Alentejo Vinho de Talha tinto 2019
JJMR SOC. AGR.

Feito com Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Média concentração de cor, o aroma assenta na fruta vermelha, com um ambiente de vegetal seco que enriquece o vinho. Na boca há taninos ainda um pouco à solta, mas resulta equilibrado apesar da elevada graduação. Poderá arredondar em cave. (15,5%) JPM

16,5 €10
Volte Face

Reg. Alentejano Private Selection branco 2019
VOLTE-FACE - WINES OF CHANGE

Tem Antão Vaz e 10% Arinto. Dourado na cor, sugere fruta bem madura, citrinos confitados, a revelar-se um branco de meia-estação. Na boca confirma-se este estilo: fruta madura (ameixas e um leve toque tropical) servida por boa acidez que lhe dá frescura, é um branco cheio e com vigor. (13,5%) JPM

Porta 6

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
Médaille d'Or 2020 Gold Medal

WINE ENTHUSIAST
BEST BUY!
2020

Seja responsável.
Beba com moderação.
Mantenha a distância social.

FOLLOW US ON Instagram

VINHO REGIONAL LISBOA

VIDIGAL WINES
LEIRIA
Tel: +351 244 819 480
info@vidigalwines.com
www.vidigalwines.com

A marca Porta 6 foi criada, em 2013, e é uma das marcas de maior sucesso desta casa, com rótulo inspirado na icónica carreira do 28.
Fazia todo o sentido associar, no rótulo, a imagem de uma marca de vinho produzido na Região de Lisboa, com elementos que a distinguem de todas as outras cidades do mundo.
Feito com base numa obra da autoria do artista plástico alemão Hauke Vagt, residente em Lisboa há mais de 20 anos, mostra uma imagem do elétrico amarelo a passar uma das esquinas de um dos bairros tradicionais da capital portuguesa.
A ideia resultou, e tem contribuído para o sucesso sustentado deste vinho nomeadamente no mercado externo, e mais recentemente no mercado nacional em conjunto, como é evidente, com as suas características diferenciadas e a sua qualidade.

16 €11,95
Herdade dos Veros

Alentejo Reserva tinto 2018
JJMR SOC. AGR.

Bom impacto olfactivo diálogo entre a fruta madura e algumas notas florais, tudo num registo de boa proporção. Resulta bem atractivo. Na boca há um tom de leve doçura com notas de chocolate negro, um tom químico positivo e ainda com alguma austeridade de taninos. Poderá evoluir bem. (15,5%) JPM

16 €9
Monte da Ravasqueira Seleção do Ano

Reg. Alentejano tinto 2019
SOC. AGR. D. DINIZ

Partes iguais de Touriga nacional, Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet. Aroma exuberante, fruto muito maduro, amora, ameixa, figo e rama de tomate. Prova de boca em linha, com muito fruto, macio e carnudo, taninos gentis, perfil morno e de agrado bem generalizado. (13,5%) NOG

15,5 €3,99
Monte das Ânforas

Reg. Alentejano tinto 2018
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

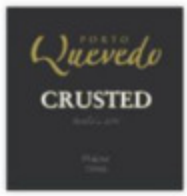
Com as clássicas Aragonez e Trincadeira, mostra-se pujante de aroma, intenso e jovem, muita fruta vermelha ao lado de nota vegetais. Vale sobretudo pelo equilíbrio geral, com a fruta sempre presente, num registo sumarento, fresco, francamente apetecível. (14%) LL

15,5 €4,90
Planura

Reg. Alentejano branco 2019
SUPERBOCK BEBIDAS

Antão Vaz, Roupeiro e Arinto. Aromo muito afinado, exuberante na vertente jovem e frutada, flores brancas e citrinos maduros. Prova de boca macia, perfil maduro e capitoso, acidez média, tudo bem doseado, termina com leve doçura frutada. (13%) NOG

VINHO DO PORTO



17 €20
Quevedo

Porto Crusted
VINOQUEL

Boa concentração de cor, aroma de fruta negra - amoras, ameixas pretas - com um lado mais balsâmico e químico que lhe assenta bem. Fácil na boca, redondo e macio, tem corpo e taninos ainda presentes mas, apesar disso, é nesta fase que poderá ser melhor apreciado, com queijos secos, por exemplo. (19%) JPM

16,5 €9,50
Vieira de Sousa

Porto Fine White
VIEIRA DE SOUSA

A cor alaranjada remete para algum estágio em madeira. O aroma mostra-se muito bem, com laranja confitada, nota de mel e fruto seco, tudo em boa proporção. Na boca tem corpo muito aveludado e envolvente, com a nota glicerinada que torna a prova tão agradável. Deixa um rasto muito prolongado. (19,5%) JPM

16 €44
Quevedo

Porto Colheita 2004
VINOQUEL

Tonalidade ruby com pouca concentração, aroma muito discreto com leve presença dos frutos secos. A mesma sensação na boca, o vinho é leve de corpo mas com boa acidez, ligeiro de aromas e de final macio ainda que não muito longo. A beber desde já, fresco e com sobremesas pouco doces. (19,5%) JPM

SETÚBAL

17,5 €35
Costa a Costa

Setúbal Moscatel Roxo
HORÁCIO DOS REIS SIMÕES

5 anos (2010 a 2016) de estágio em barco e engarrafado no início de 2020. Aroma todo à casta, floral doce, leve toffee, mel de urze, tabaco, e café cubano. Prova de boca doce, cremoso e glicérico como seria de esperar, boa acidez, e final longo. Delicioso, com muito boa complexidade. (17,5%) NOG

ESTRANGEIROS

18,5 €78,85
Joseph Perrier Blanc de Blancs

(França) Champagne branco 2010
JOSEPH PERRIER - IMPORT. MAGNUM CARLOS LUCAS VINHOS

Sentem-se as notas avelanadas do Chardonnay, um toque de biscoito, mas também uma componente citrina muito fresca que lhe confere enorme elegância. O corpo cheio é suportado por uma acidez super equilibrada, a bolha fina confere grande vivacidade, o final é largo, firme, com sofisticação e classe. (12%) LL

17,5 €39,59
Joseph Perrier Cuvée Royale

(França) Champagne Brut Nature branco
JOSEPH PERRIER - IMPORT. MAGNUM CARLOS LUCAS VINHOS

Chardonnay, Pinoit Noir e Meunier, em partes iguais, 72 meses de cave. Muito citrino, muita casca de limão, leve biscoito, perfil mais fino e austero que o habitual (o zero açúcar ajuda), mas sem deixar de ser cremoso, elegante, preciso e firme. Largo, fresco e limonado no final. (12%)

C. N. KOPKE
Estd 1638

KOPKE

THE OLDEST PORT WINE HOUSE

94
PTS.
Wine Spectator

95
PTS.
Wine Spectator

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

kopke1638.com

Varietais Bacalhôa
A prova dos 9

O universo Bacalhôa é muito vasto, mas desta vez concentramo-nos numa gama especial: a dos varietais, que são neste momento nove, mas a promessa é a de fazer o conjunto crescer.

TEXTO MARIANA LOPES **FOTOS** RICARDO PALMA VEIGA

Vasco Penha Garcia, director de enologia do grupo Bacalhôa, e Eduardo Medeiro, vice-presidente do grupo.

O grupo Bacalhôa tem um património vitícola extraordinário, com 1100 hectares de vinha em todo o país. Só na Península de Setúbal — onde tem a sua sede, na Quinta da Bacalhôa, em Azeitão — são 500, divididos pelas zonas de Palmela e Setúbal; 350 no Alentejo, em Borba, Estremoz, Terrugem e Redondo; e os restantes em Lisboa, Bairrada, Dão, Douro e Beira Interior. Muito importante para atingir esta dimensão vitícola multi-regional foi a aquisição, em 2007, da Aliança Vinhos de Portugal (Bairrada, Dão e Douro) e, no ano seguinte, da Quinta do Carmo (Alentejo). Isto originou, naturalmente, um vasto e diversificado portefólio de vinhos, de todas as gamas de preço e patamares de qualidade, desde os vinhos para o quotidiano aos premium, passando pelas especialidades. Grande parte deles, em qualquer gama, são vinhos de lote, mas a Bacalhôa já tem um longo historial e tradição na produção de varietais, tendo começado a fazê-los ainda nos anos 70. O Chardonnay, por exemplo, um dos primeiros (senão o primeiro) em estreme, de Portugal, tem já 33 colheitas lançadas, 28 das quais sob a marca Cova da Ursa. O Merlot é outro caso de antiguidade, contando já com 27 edições, desde o famoso Má Partilha que, com este nome, teve 23 colheitas. Inovação foi igualmente a produção de um vinho branco "não-licoroso" de Moscatel de Setúbal (ou Moscatel Graúdo), que já foi produzido 11 vezes, 10 das quais com o nome João Pires, antes

Vinha do Pinheiro Ramudo, no Poceirão.

desta marca ser vendida à casa José Maria da Fonseca. O primeiro saiu em 1982. A juntar a estes, a gama tem mais cinco vinhos, todos 100% varietais e sob a umbrela "Bacalhôa", tendo as marcas clássicas entretanto caído, em favor de uma linha mais homogénea e direccionada. São eles o Verdelho, Greco di Tufo, Moscatel Roxo, Touriga Nacional (antigo Só Touriga), Syrah (antigo Só Syrah) e Alicante Bouschet.

NA VINHA DO PINHEIRO RAMUDO

Estivemos com Vasco Penha Garcia, director de enologia do grupo Bacalhôa, e João Canhoto, director de viticultura. O cenário era a Vinha do Pinheiro Ramudo, no Poceirão, na zona da planície arenosa de Palmela, um dos dois grandes terroirs da Península de Setúbal, sendo o outro o das colinas argilosas da Arrábida. São tão diferentes, em tanta coisa, que antigamente havia duas Denominações de Origem na região, DOC Arrábida e DOC Palmela. Hoje, apenas esta última prevalece. Vasco Penha Garcia, defensor ávido desta dicotomia, associou-lhe uma analogia interessante: "Sobretudo no que toca aos vinhos de Periquita (antigo nome para Castelão, ainda utilizado pelas gentes de Setúbal), costumo utilizar a analogia de Borgonha e Bordéus, e pergunto às pessoas de qual gostam mais. Há pessoas que gostam dos dois, outras que dizem 'Sem dúvida, Bordéus' e outras que respondem 'Borgonha, claro, não gosto de vinhos pesados, doces, carregados'. Por aqui percebe-se quem vai gostar do Periquita de areias e quem vai preferir o Periquita de argila. Mas não

A história do Alentejo é como os vinhos que aqui se fazem.
Rica, complexa e fascinante. E se cada região tem a sua história,
cada vinho também. Para conhecer, saborear e partilhar.

www.vinhosdoalentejo.pt

vinhos de portugal

VINHOS DO ALENTEJO

Únicos por Natureza.

Seja responsável. Beba com moderação.

João Canhoto, director de viticultura da Bacalhôa.

diria que os das areias sejam mais complexos do que os da argila. Mais estruturados, sim. Sobretudo, muito diferentes. Com o Alicante Bouschet passa-se o mesmo".

Plantada em 1972 e "murada" a toda a volta com pinheiros, esta vinha tem hoje 111 hectares. Começou por ter apenas Castelão, mas sofreu até hoje várias restruturações e já tem também plantadas Alicante Bouschet (36 ha), Syrah (17 ha) e Merlot (15 ha). É dela que são retiradas as uvas para o Bacalhôa Syrah e para o Bacalhôa Alicante Bouschet. Há 47 anos que João Canhoto está familiarizado com esta vinha, o mesmo tempo que trabalha no grupo Bacalhôa. "A razão para se introduzir Syrah e Alicante Bouschet nesta vinha, foi a de não haver dúvida de que, em solos muito pobres como estes e com as grandes amplitudes térmicas que há aqui, se iriam dar muito bem", explicou o técnico de viticultura. Mas é também naquela vinha que têm origem outros vinhos da empresa, como alguns de entrada de gama. Isto só é possível com um jogo de produtividades feito por João Canhoto, que ali é possível sem sacrificar a qualidade. "O potencial desta região passa também por aí, ser possível fazer vinhos de entrada com altas produtividades, e topo de gama com baixas. Nesta vinha, com técnicas de viticultura diferentes, o João consegue tudo isso", revelou Vasco. "É também por isso que, hoje em dia, a viticultura e a enologia têm de estar totalmente interligadas", retorquiu João.

Ali perto, noutra propriedade, mas no mesmo tipo de solo, na Quinta das Faias, crescem as castas Verdelho e Greco di Tufo, que entram nos

Solo arenoso da planície de Palmela.

vinhos da colecção. Esta última, desconhecida da maioria dos portugueses, existe na Bacalhôa por paixão de Joe Berardo (sócio maioritário do grupo desde 1998). Quando provou um vinho desta casta em Itália, disse à equipa de enologia que queria plantar uma vinha com a mesma, e fazer um vinho. "Tenho de ser sincero e dizer que, na altura, pensei 'Meu Deus porquê?' Hoje, este vinho é um sucesso", admitiu Vasco Penha Garcia. "Tivemos de inscrever a casta na lista das castas admitidas para Portugal, e depois na lista das da região. Foi um processo bastante longo…". É uma variedade proveniente de terrenos vulcânicos, da região italiana de Tufo, e que, segundo o enólogo, é muito adaptável às alterações climáticas, pela resistência às altas temperaturas e à escassez de água. "É uma casta muito interessante, estamos convencidíssimos com ela, e o João já a conhece de trás para a frente", continuou Vasco. E o viticólogo explicou: "É uma uva que se trabalha muito bem, dá um cacho pequenino e fechado, sem problemas de podridões nem de doenças. Apenas se tem de ter cuidado com o seu forte vigor vegetativo e fazer mais intervenções em verde". Isto contrasta com a vizinha Verdelho que, por sua vez, é propensa ao Oídio e à Botrytis e tem uma janela muito curta para ser apanhada. A nível enológico, Vasco garante que a Greco di Tufo tem um perfil original, "é super rica em ácidos, mesmo em épocas e zonas muito quentes", apenas tem alguma tendência à hiperpigmentação, e pode ocorrer o famoso fenómeno do "pinking". Mas a sua história é, no mínimo, interessante. Quando foi apresentada a Joe Berardo, informaram-no do seu mítico "carácter afrodisíaco". Na verdade, a Greco di Tufo — alegadamente importada, para Itália, da região Grega de Tessália, pelos Pelasgos — está representada em frescos antigos de Pompeia, onde figura o seguinte texto poético: "És verdadeiramente fria, Bytis, feita de gelo, se na noite passada nem o vinho Greco te conseguiu aquecer". Isto é um pouco o "reza a lenda que", mas como a estória foi contada na empresa, e a palavra passou, os colaboradores e colaboradoras que trabalhavam naquela vinha começaram a levar uvas para casa, segundo Vasco, para dar aos maridos e às mulheres. "Na primeira fase, até tivemos quebras de produtividade", assumiu. Afrodisíaco e adaptável às alterações climáticas… o Greco di Tufo poderá ser a solução para todos os males.

QUINTA DE
VENTOZELO
DOURO · PORTUGAL

TINTO CÃO 2018

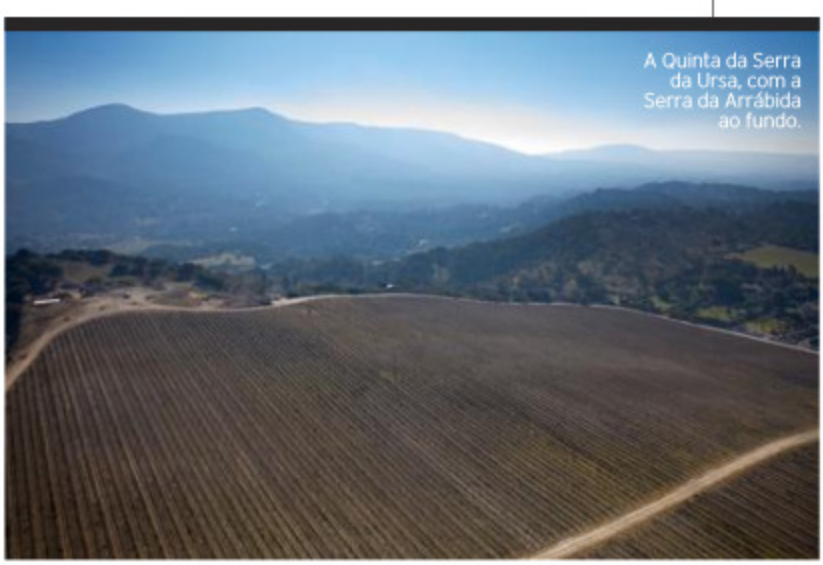
A casta Tinto Cão representa 5% dos 200 hectares de vinha da Quinta de Ventozelo. O ano de 2018 permitiu a esta casta uma expressão de grande qualidade, levando Ventozelo a alargar a sua coleção de monocastas. Confirma-se uma vez mais, a diversidade do terroir desta quinta duriense.

www.quintadeventozelo.pt

Vinha da Serra da Ursa.

NA QUINTA DA SERRA DA URSA

Como que teletransportados para outra realidade, a zona colinar argilosa da Arrábida, chegámos à Quinta da Serra da Ursa, um local alto de onde se vê, ao fundo e em baixo, a Quinta da Bacalhôa. Ali, é fácil de perceber o quão difícil é o solo, argilo-calcário com muita pedra. Estávamos junto à vinha do Moscatel de Setúbal que integra o branco Bacalhôa Moscatel. "É um Moscatel premium, com produtividade muito mais baixa, pois o solo pobre pedregoso dá problemas que reduzem vigor e permitem obter vinhos muito interessantes. São parcelas viradas a Norte, com temperaturas inferiores", elucidou João Canhoto. É também nesta propriedade que está o Chardonnay, na vinha da Cova da Ursa. Da mesma zona, da Quinta da Catarina, vem o Merlot (o das areias entra nos vinhos de lote) e, na Quinta dos Frades, o Moscatel Roxo, para o rosé monovarietal. "O Moscatel de Setúbal e o Roxo têm o mesmo nome mas, na verdade, o primeiro é a casta mais tardia que temos na Península de Setúbal, e o segundo a mais temporã. Do ponto de vista gustativo, acabam por ter muitos pontos em comum. Considero que, para ambos, o melhor terroir é o argiloso de exposição Norte", disse Vasco Penha Garcia. "Do Moscatel Roxo fazemos duas passagens na vinha, uma primeira para o rosé, apanhado à mão e com mais acidez, e uma segunda, 15 dias depois para os vinhos generosos", complementou João Canhoto. "O solo tem tanto calcário que a planta não consegue absorver tudo o que lhe damos, para compensar a carência de ferro, e produz menos. Mas como estas uvas vão para estes vinhos mais especiais, não há grande problema", concluiu.


A Quinta da Serra da Ursa, com a Serra da Arrábida ao fundo.

Solo argilo-calcário da Vinha da Serra da Ursa.

Já o Bacalhôa Touriga Nacional é o único, por agora, feito com uvas de fora da Península de Setúbal, com origem na Quinta da Garrida, no Dão. Na sua nona colheita, viu as oito primeiras sair sob o nome Só Touriga, e com uvas da Quinta dos Casais da Serra, também em Setúbal. "Decidimos passar a fazer com as uvas da Quinta da Garrida, na sub-região da Serra da Estrela, de solos arenosos e graníticos, porque achamos que é lá que a Touriga Nacional tem maior carácter", contou Vasco.

NA PRAIA DE ALBARQUEL, EM SETÚBAL

Junto ao mar, juntaram-se a nós Eduardo Medeiro, vice-presidente do grupo, e Filipa Tomaz da Costa, enóloga responsável pelos vinhos da Península de Setúbal, da Bacalhôa. Eduardo deu uma visão comercial e de marketing da gama de varietais, e explicou a decisão de extinguir algumas marcas e unir os vinhos numa única colecção: "Estavam dispersos e, além disso, sentíamos que o mercado estava apetecível para varietais. Então, decidimos organizá-los numa gama não dispersa e completa, e o mercado tem-nos dado razão. Funciona melhor, em termos comerciais, ter uma linha homogénea". De facto, a umbrela Bacalhôa e o toque minimalista, moderno e confiante dos rótulos, funcionam como um 'statement'. "Apesar de, por exemplo, Cova da Ursa ou Má Partilha serem marcas com muita força, já não a tinham como antigamente. Tinham, sim, força histórica, mas isso já não chegava. Hoje em dia, temos de contar com outro tipo de forças mais contemporâneas, mais modernas", reforçou o administrador. A nova gama de varietais está muito direccionada para a restauração, e nas grandes superfícies apenas se encontra no El Corte Inglès. No entanto, Eduardo Medeiro garante que os confinamentos da pandemia trouxeram pressão para colocarem estes vinhos noutras cadeias, pelo aumento de procura de vinho no canal on-trade. "Esta gama tornou-se também num veículo para chegarmos aos interesses da restauração de hoje em dia, que é ter vinhos modernos, bem feitos, nem excessivamente caros, nem exageradamente baratos", esclareceu.

abegoaria

abegoaria.pt

Sinta a Alma Alentejana

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

ADEGA
GRANJA
AMARELEJA

Filipa Tomaz da Costa e Vasco Penha Garcia.

Vasco Penha Garcia interveio: "Têm uma excelente relação qualidade-preço. Antes de se reorganizarem nesta gama, alguns deles eram bem mais caros do que o preço actual de 9,99, como o Cova da Ursa, que custava 14 euros". "O nosso objectivo, transversal a todo o portefólio, é o de fazer as pessoas sentir que estão a beber um vinho mais caro do que o que pagaram por ele, desde o JP ao Palácio da Bacalhôa", retorquiu Eduardo Medeiro.

Neste momento, a Bacalhôa produz cerca de 150 mil garrafas desta gama, mas quer produzir bem mais. Muito em breve, surgirá um Tinta Roriz, com origem nas vinhas de Figueira de Castelo Rodrigo, na Beira Interior. Para o futuro, a equipa pensa em lançar um Castelão, da Vinha do Pinheiro Ramudo. Também os rótulos serão alvo uma nova alteração, com o nome da vinha de cada casta a ganhar destaque. "Para nós, a origem e o terroir são muito importantes", justificou Vasco Penha Garcia. Para nós também, Vasco. Para nós também…

16,5 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Moscatel Graúdo branco 2019
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Perfil aromático vegetal, com flores brancas, também pedra molhada e levíssimo limão de fundo. Cremoso, vivaço e bem fresco, é crocante e muito atractivo, com as notas limonadas a prolongarem-se na boca. (12,5%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Greco di Tufo branco 2019
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Aroma de laranja, tangerina e outros citrinos cristalizados, leve cardamomo, flor de laranjeira. Bem cremoso e estruturado, é amplo e exótico, com amargos bastante apelativos, muita originalidade e persistência. (13%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Chardonnay branco 2019
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Nariz bonito de fruta branca, com evidência da barrica nova nos aromas de baunilha, corte vegetal. Muito equilibrado na prova de boca, com fantástica acidez, sabor e estrutura, é aveludado e bastante sedutor. (14%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Verdelho branco 2019
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Pederneira e fósforo no nariz mineral, com toque vegetal e de ameixa verde. Na boca traz fruta de caroço branca, como ameixa e alperce, mas também toranja, lima e limão, num vinho muito preciso, fresco e longo. (13,5%)

16,5 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Moscatel Roxo rosé 2019
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Bonito perfume floral, com pétalas de rosa mas também citrinos como toranja e lima, levemente mineral e vegetal. Com uma óptima secura, é um rosé crocante e fresco, mas macio em simultâneo. (13%)

16,5 €9,99

Bacalhôa

Dão Touriga Nacional tinto 2016
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Fruta silvestre, caruma e flores violeta no nariz que lembra bosque, exuberância q.b. Muito elegante na prova de boca, tem taninos bem aveludados e leve pimenta branca, num vinho subtil, equilibrado e delicado. (13,5%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Syrah tinto 2017
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Vegetal e frutado negro no nariz profundo, especiado. Bem amplo na boca, com intensidade de sabor e os taninos primeiro aguerridos e depois suaves, tem muita pureza de fruta e prolongamento. (14,5%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Merlot tinto 2017
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Perfil aromático de vegetal seco vincado, com leve pirazina e pimenta branca. Tem estrutura e corpo, também veludo, um vinho cheio de presença e persistência, com a fruta vermelha madura a ficar no final de boca. (14%)

17 €9,99

Bacalhôa

Reg. Península de Setúbal Alicante Bouschet tinto 2017
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Contido no aroma vegetal, com algum balsâmico e muita pimenta preta. De textura bonita, e perfil de boca com apelativa rusticidade, é estruturado mas fresco, bem envolvente e mastigável, a mostrar grande aptidão para a mesa. (14,5%)

HÁ UM VERDE QUE FICA BEM COM AMARELO
Há um Verde para cada momento. Os mais intensos e encorpados, por exemplo, combinam na perfeição com uma tábua de queijos. E pode até guardá-los para abrir e beber mais tarde.
Os Vinhos Verdes estão mais ricos. Descubra-os.
VINHO VERDE
Não há outro assim
@vinhoverdeoficial
@vinhoverde
Seja responsável. Beba com moderação.
vinhos de portugal
um mundo distinto

Ricardo Bernardo/Coelheiros

Tapada de Coelheiros
Uma revolução silenciosa

Gabriela Accioli e Alberto Weisser trouxeram nova vida a Coelheiros.

Alberto Weisser e Gabriela Accioli adquiriram a Herdade de Coelheiros em 2015. De então para cá, uma autêntica revolução tem vindo a ocorrer na propriedade, com a biodiversidade e sustentabilidade a funcionarem como fios condutores da mudança. Mas mudar não significa perder o contacto com o passado. E o Tapada de Coelheiros Garrafeira 2013, agora apresentado, é prova disso mesmo.

TEXTO **LUÍS LOPES**

Nascidos no Brasil, Alberto e Gabriela são um casal de "cidadãos do mundo", que conciliam as viagens profissionais com a paixão pela natureza, pela gastronomia e pelos vinhos de qualidade. O autêntico mosaico de culturas e habitats existente nos 800 hectares da Herdade de Coelheiros, em Igrejinha (Arraiolos), proporcionou-lhes não apenas isso, mas também um prazer adicional: contribuir para preservar e desenvolver um património natural verdadeiramente singular, onde o vinho funciona como locomotiva e como bandeira.

Tapada de Coelheiros já tem idade e estatuto para ser considerado um clássico do Alentejo. Afinal de contas, a primeira vinha foi ali plantada em 1981, vai fazer agora quarenta anos, e os primeiros vinhos com o nome da casa, ambiciosos na qualidade e no preço, nasciam uma década depois. Os proprietários Leonilde e Joaquim Silveira e o enólogo António Saramago dinamizaram um projecto que, sobretudo após o Tapada de Coelheiros Garrafeira tinto 1996, alcançou a unanimidade da crítica e dos consumidores mais exigentes. Porém, o desaparecimento dos fundadores, na década de 2000, daria início ao progressivo declínio da marca, das vinhas e da herdade. Mas as bases estavam lá, prontas para serem agarradas e potenciadas por alguém com a visão e o conhecimento necessários.

Logo na primeira visita a Coelheiros, em 2015, Alberto Weisser e Gabriela Accioli ficaram convencidos que tinham encontrado o que há muito procuravam. E a componente técnica e científica de que precisavam para construir o seu sonho chegou com o agrónomo e enólogo Luís Patrão. A experiência de campo em agricultura sustentável ganhou-a no Esporão, empresa que deixou para abraçar este projecto e onde esteve mais de uma dúzia de anos. O histórico de Coelheiros, as especificidades das vinhas e dos vinhos da casa, foram-lhe transmitidos por António Saramago, que fez questão de lhe "passar a pasta" e fazer a ponte entre o passado e o futuro.

A mudança mais visível para os fans da marca deu-se logo em 2017, com a renovação e redução do portfólio e a mudança de imagem. Desapareceram as marcas "genéricas" e ficaram apenas os vinhos de referência Coelheiros e

Tapada de Coelheiros, produzidos exclusivamente a partir de uva própria. Apareceram vinhos de vinha, como o Vinha do Taco, mantendo-se o Garrafeira como o ex-libris. Ao nível dos encepamentos, também houve alterações. Em termos de castas "de fora", manteve-se o Cabernet, que sempre fez parte da identidade do Garrafeira, mas desapareceu o Chardonnay, tendo-se reforçado as castas brancas Arinto e Roupeiro, Antão Vaz e Verdelho, e as tintas Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Tinta Miúda.

SOB O SIGNO DA MUDANÇA

A grande transformação, porém, tem vindo a acontecer longe das prateleiras e da atenção dos apreciadores. Desde 2017, o foco de Coelheiros tem sido o trabalho de campo e a passagem de uma agricultura convencional para uma agricultura que potencia a biodiversidade e a sustentabilidade. Dos 800 hectares da herdade, o pomar de nogueiras ocupa 40, a vinha 52 e o restante é montado florestal. Este montado, de flora e fauna muito diversa, tem sido estudado em profundidade e servido de fonte de inspiração para a vinha. Vinha que foi inteiramente reconvertida para agricultura biológica (a certificação chega neste ano de 2021), ao mesmo tempo que se realizavam enxertias e replantações para castas melhor adaptadas ao clima local. Acabaram os herbicidas e insecticidas, e a mobilização de solos foi substituída pelos enrelvamentos. Um rebanho de mil ovelhas faz actualmente parte da paisagem, os gamos e veados estão protegidos da caça comercial, promove-se a fauna silvestre através da manutenção de poleiros, ninhos e afloramentos rochosos e as aves de rapina são atraídas para expulsar os estorninhos das vinhas. A sustentabilidade é outro foco importante: 160 painéis solares asseguram 80% de autonomia energética; a caldeira de lavagem das nozes funciona a biomassa com as próprias cascas dos frutos; 60 medidores de caudal de água asseguram que não existam desperdícios.

Preparar o futuro não implica, antes pelo contrário, apagar o passado. Até porque muito de bom foi feito na herdade, a todos os níveis, e existe um histórico a potenciar. Prova disso mesmo são os vinhos "de antigamente" que ainda hoje podemos apreciar com imenso prazer. Alberto Weisser e Luís Patrão têm enorme respeito e admiração por esse património vínico e, na apresentação do tinto de 2013, proporcionaram-me provar várias colheitas de Tapada de Coelheiros Garrafeira. O vinho mais emblemático da casa sempre foi feito de Aragonez e Cabernet Sauvignon, com predominância clara da casta portuguesa no lote, ainda que a Vinha da Leonilde (assim chamada em homenagem a Leonilde Silveira, que a plantou em 1981), de onde provém, tenha mais Cabernet do que Aragonez.

Ricardo Palma Veiga

Luís Patrão lidera a viticultura e enologia desde 2016.

Herdade Coelheiros

O montado alberga uma grande diversidade de flora e fauna.

UM REGRESSO AOS GARRAFEIRA

Muitos dos Garrafeira que agora revisitei, conheço-os desde que nasceram, provados ainda nas barricas, na adega da propriedade e depois, quando do seu lançamento no mercado. E os registos dessas provas, que mantenho, ajudam a perceber o seu trajecto até aos dias de hoje. A começar pelo icónico Garrafeira 1996. Dele escrevi em 1999, quando chegou ao mercado: "recorda os melhores Ribera del Duero, não sendo nenhuma casualidade, uma vez que a sua composição é semelhante, 80% Aragonez (Tempranillo) e 20% Cabernet Sauvignon. Muito concentrado na cor, é um tinto comple-

Quinta das Marias

VINHOS DE QUALIDADE – A NOSSA PAIXÃO

quintadasmarias.com

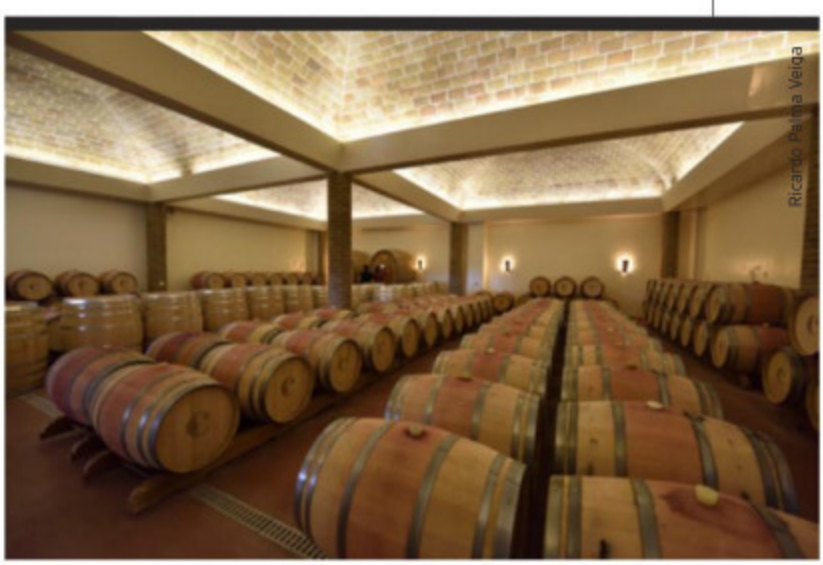
Herdade Coelheiros

A vinha está há quase 4 anos em modo biológico

xo e rico em aromas a frutos vermelhos e cassis, casados com os balsâmicos e fumados da madeira e ainda nuances de terra fresca. Redondo, denso, ao mesmo tempo potente e elegante. Pode apreciar-se desde já, mas vai crescer muito em cave." Mais de duas décadas depois dessa prova, o vinho mantém íntegra a sua identidade, muito menos evoluído do que seria de esperar, fino, com notas de tabaco, folhas secas, tanino bem presente, profundo, sério, em excelente forma (18,5). Igualmente muito bem, o 1999 mostra-se mais maduro e suave, balsâmico, polido, menos austero que o anterior (18). A presença da barrica é mais evidente no 2000, com tostados e fumados, mas a profundidade e amplitude do vinho, sumarento e sólido, passa por cima de tudo (18,5). Mais austero e fechado, com taninos bem presentes e leves amargos, o 2001 tem ainda muito para dar (18). O 2003, ainda que muito bem para a idade, decepcionou um pouco, muita barrica, evolução notória, mas bastante cremosidade (17). Para compensar, o 2004: profundo, rico, muita especiaria, fruta de grande qualidade, fechado quanto baste, monumental estrutura tânica (19). Ao mesmo nível, o 2007, de notável complexidade aromática, bem jovem ainda, enorme no sabor e na textura, um tinto de classe mundial (19). O 2008 surge com excelente cor, muita fruta e especiaria, taninos bem firmes, belo vinho (18,5). E, finalmente, o 2009, mais compotado e maduro – ano quente – ameixa e chocolate, carnudo e largo (17,5). Não deu para provar os 2011 e 2012, até porque agora era a hora do 2013.

O Tapada de Coelheiros Garrafeira 2013 mostra-se um tinto de primeira grandeza, ainda bem fechado e jovem, mantendo o lote de Aragonez (60%) e Cabernet (40%). O vinho esteve 18 meses em barrica e cinco anos e meio em garrafa, mas valeu bem a pena esperar por ele. As 3.200 garrafas que agora chegam ao mercado representam o último Garrafeira ligado ao passado da herdade. E a revolução operada em Coelheiros implica que o próximo não chegará tão cedo. A seguir a este, talvez um tinto de 2018, que ainda está em avaliação, sem pressas.

Os próximos Garrafeira serão assim já fruto das alterações operadas na viticultura e no próprio conceito produtivo da Herdade de Coelheiros. A passagem para o modelo orgânico tem necessariamente de produzir efeitos, a vários níveis. Mas sente-se, realmente, uma diferença qualitativa nas uvas e, consequentemente, nos vinhos? Alberto Weisser e Luís Patrão asseguram que sim. "Uma mudança radical de paradigma, como aquela que fizemos, tem impactos mais imediatos na qualidade da uva e na perenidade das nossas vinhas do que aquilo que imaginávamos no início", asseguram. "São mudanças profundas, visíveis no terreno e nas características dos novos vinhos, mudanças que provam o nosso compromisso em tornar Coelheiros no organismo mais sustentável possível, de maneira a que daqui a 100 anos se continue a produzir vinho de superior categoria."


Ricardo Palma Veiga

18,5 €65

Tapada de Coelheiros

Reg. Alentejano Garrafeira tinto 2013
HERDADE DE COELHEIROS

Aragonez (60%) e Cabernet Sauvignon (40%). Bem jovem ainda, fechado, com fruto contido, notas de mato e musgo, muita pimenta. Impressionante presença de boca, firme e tenso, com taninos musculados a conferirem muito vigor e um excelente equilíbrio ácido a esconder o álcool. Um tinto com garra, carácter e classe. (15%)

Vinhos de LISBOA

DESCOBRIR • VISITAR • PROVAR

AGUARDENTE VÍNICA XO LOURINHÃ

DOC LOURINHÃ

AGUARDENTE - 28.º SERIE

Adega Coop. da Lourinhã

A Aguardente DOC Lourinhã, é apresentada no mercado como classificação de XO (extra-old), cujo o lote é constituído por aguardentes que estagiaram no mínimo sete anos e máximo vinte e dois anos. Esta aguardente com 40% vol. foi loteada, a partir de barris de carvalho português e carvalho francês com vários tipos de capacidade e tostas. A sua cor, suavidade e aromas são dadas pelo rigoroso método de envelhecimento. A Aguardente DOC Lourinhã XO é uma aguardente vínica pura onde todas as suas características não foram modificadas enologicamente.
A Adega Cooperativa da Lourinhã só produz Aguardente DOC Lourinhã XO, sendo a sua produção pequena utiliza métodos tradicionais.

www.doc-lourinha.pt

TERRAS DO RENDEIRO

EDIÇÃO ESPECIAL

TINTO - 2017

Caves Rendeiro

Aromático, intenso e elegante. Assim se define este vinho, edição comemorativa dos 20 anos de lançamento do primeiro Regional da marca Caves Rendeiro. Este vinho resulta de uma cuidada vinificação em curtimenta clássica e estágio de 4 meses em barrica. Cor granada, aromas intensos e prova frutada.

www.cavesrendeiro.com

QUINTA DA BOA ESPERANÇA

ROSÉ - 2019

Quinta da Boa Esperança

Nas terras argilo-calcárias da Zibreira, A Quinta da Boa Esperança é temperada influência Atlântica. Situada numa zona de encosta, beneficiando de uma exposição solar nascente-poente reúne as condições ambientais perfeitas para produzir excelentes vinhos brancos, enquanto se consegue uma ótima maturação das castas tintas. A vinhas estão a uma cota de 100m e a 20 Km de distância do Oceano Atlântico. Tendo por base uma filosofia de produção de vinhas sustentáveis e produção integrada, é abraçado o compromisso de proteger o meio ambiente, o bem-estar ecológico das vinhas, dos solos e da água. A vindima é inteiramente manual e o portfolio composto por castas maioritariamente nacionais.

www.quintadaboaesperanca.com

Tintos do Dão
A arte do blend

Num vinho monovarietal procura-se a expressão máxima de uma variedade, num blend privilegia-se a complementariedade entre as castas. Umas servem como pilar estruturante, fornecendo tanino, outras, acidez; há variedades que contribuem com textura ou enriquecem a parte aromática, acrescentam complexidade e asseguram longevidade em garrafa. O objectivo é conseguido quando o resultado é superior à soma dos seus componentes.

TEXTO **VALÉRIA ZEFERINO** FOTOS **RICARDO PALMA VEIGA**

Quinta da Falorca
GARRAFEIRA 2015
OLD VINES
DÃO
DÃO
Denominação de Origem Controlada
Quinta da Pellada
VINHO TINTO
2016

As condições edafoclimáticas ditam as preferências pelas castas em função do terreno, altitude, solos, etc. Nem todas as castas se adaptam bem no mesmo sítio. Os anos vitícolas também variam em termos de temperaturas, precipitação e outros factores, beneficiando umas castas e desafiando outras. É possível manter uma produção fiável associada à máxima qualidade possível, quando se tem várias castas em jogo para combinar em proporções diferentes conforme o sítio e o ano.

Esta prática é comum a muitas regiões vitivinícolas em Portugal e no mundo. Embora algumas castas ganhem mais protagonismo e popularidade, representando a sua região, sabemos que Bordeaux blend não é só Merlot e Cabernet Sauvignon, Rioja é mais do que apenas Tempranillo e Chianti não se resume a Sangiovese. E por muito que a Touriga Nacional seja famosa e capaz de produzir grandes vinhos, ela sozinha não faz a região. Até porque o Dão sempre foi uma região de blend.

O LOTE NA ADEGA

A responsável de enologia da Lusovini, Sónia Martins, confessa que prefere vinhos de lote aos monocasta. A sua experiência diz que quanto mais cedo juntar as castas na vinificação, melhor se integram no conjunto. Por isto, sempre que a maturação permite, junta pelo menos duas castas de forma a potenciar ambas. Por exemplo, a Tinta Roriz tem, geralmente, acidez mais baixa, é bom vinificá-la com Touriga Nacional ou Alfrocheiro. Fica mais equilibrada logo do início. E costuma fazer os lotes antes de irem para barrica.

O enólogo Luís Leocádio, responsável pelos vinhos Conde de Anadia, vinifica algumas castas em separado, outras em conjunto. Por exemplo, Alfrocheiro e Jaen normalmente fermentam juntas, até porque amadurecem mais ou menos na mesma altura, e com temperaturas mais altas (27-30ºC) para garantir a estrutura, enquanto Touriga Nacional fermenta sozinha e com temperaturas mais baixas (20-24ºC) para potenciar a sua parte aromática.

Um lote não se limita somente a conjugação de castas, pode também ser uma combinação de vinhas. Paulo Nunes dá muita importância a este factor, pois a mesma casta revela um comportamento diferente em função de altitude, exposição, composição de solo, etc. A Touriga em Viseu amadurece mais cedo do que em Mangualde, exemplifica Sónia Maritins.

LOTE FEITO NA VINHA

Antigamente era comum resolver a composição do lote logo na origem, e testemunhas disto são as vinhas velhas com as castas todas misturadas, incluindo, por vezes, algumas brancas.

Não tendo nada a ver com uma conotação romantizada de "field blend" de hoje, era uma solução meramente prática, baseada no conhecimento empírico. As castas também não eram estudadas a fundo do ponto de vista agronómico e enológico. O field blend servia como uma espécie de apólice contra adversidades climáticas. Os anos

não são iguais, há castas mais regulares em termos de produção e outras mais aneiras. Com muitas castas à mistura colmatava-se a insegurança e conseguia-se estabilidade de produção e de qualidade.

Da multiplicidade das castas há sempre umas que contribuem com mais cor, outras com nível de tanino e estrutura, e terceiras enriquecem a parte aromática. Por exemplo, segundo alguns ensaios com as castas do Dão, incluindo algumas das minoritárias, Monvedro, Rufete, Touriga Fêmea e Alvarelhão, apresentam maior teor de compostos fenólicos; Coração de Galo, Cornifesto e Cidreiro – valores médios; Baga e Negro Mouro – valores mais baixos. Em termos de cor, a casta Monvedro possui quase o mesmo nível de antocianinas como a Touriga Nacional. E a Touriga Fêmea não fica muito atrás. Menos cor conferem as castas Cornifesto, Negro Mouro, Baga e Cidreiro.

Algumas casas mais tradicionais da região, como a Quinta da Pellada, Casa da Passarella, Quinta da Falorca, entre outras, trabalham com vinhas velhas, valorizando o seu património vitícola. A vinha das Pedras Altas da Casa da Passarella tem mais de 85 anos. Abriga na mesma parcela 24 castas misturadas, entre as quais 2 são brancas, todas devidamente catalogadas. E até já existe uma réplica desta vinha para preservar a diversidade genética. No caso da Quinta da Pellada, o vinho que foi provado é feito da vinha velha com mais de 70 anos e 48 castas misturadas. São duas parcelas – Casa e Mata. A primeira tem um solo mais compacto com alguma argila e intensa presença de quartzos além do granito. A sua exposição permite mais horas de sol por dia. Nesta parcela predominam castas Alfrocheiro, Touriga Nacional, Baga e Jaen, e com menos expressão Tinto-Cão e Tinta Pi-

nheira. A segunda parcela tem menos argila e mais granito e está rodeada de floresta, pelo que as correntes térmicas causadas pelas variações das temperaturas diurnas e nocturnas têm grande influência na expressão de frescura das suas uvas.

O inconveniente das vinhas velhas com uma grande variedade de castas é o controlo de maturação eficiente e definição da data de vindima. O proprietário da Quinta da Pellada, Álvaro Castro, nota que, ao contrário do que se refere muitas vezes – que numa vinha com castas misturadas elas amadurecem mais ou menos na mesma altura — na realidade isto não acontece. É preciso fazer pelo menos duas passagens na vindima. As vinhas velhas também são mais difíceis em termos fitossanitários e muito exigentes em trabalhos na vinha. É preciso conhecer bem não só a parcela, mas também as videiras, para podar cada uma de forma apropriada, por exemplo. "São sempre as mesmas pessoas (2 mulheres e 4 homens), não é preciso dizer nada, eles sabem" – conclui. À medida que as videiras morrem, vai replantando com a mesma casta, escolhendo plantas com alguma idade.

Na adega dá menos trabalho, porque o lote já está feito. Mas pode fazer (ou não) um blend das vinhas, como é o caso. Não é todos os anos que junta as duas parcelas.

Paulo Nunes, por seu lado, explica que para controlar a maturação numa vinha velha com muitas castas, é preciso conhecê-la muito bem e identificar uma ou duas videiras que reflictam o nível de maturação da vinha toda.

O QUE É UM BLEND TRADICIONAL DO DÃO?

Eis a questão que só pode ser respondida sob um prisma histórico. Os mais comuns lotes do Dão actual (tirando as vinhas velhas) dificilmente podem ser chamados de tradicionais. Ao atravessar séculos, a composição das vinhas e dos vinhos ia-se alterando conforme modas; estudos científicos que privilegiaram umas castas em detrimento de outras; avanços na viticultura; alterações climáticas e outros factores. A Touriga Nacional passou por um período de abandono até ao novo estrelato; surgiu a Tinta Roriz e disparou em área de plantação; e algumas castas, cujos nomes figuram apenas em registos antigos, perderam-se pelo caminho.

Antes da praga de filoxera, de acordo com a Ampelografia Portuguesa de 1865, as três principais castas tintas no Dão eram Touriga Nacional (que na altura chamava-se Tourigo ou Mortágua), Alvarelhão e Bastardo. Para além destas, são mencionadas Amaral, Baga, Tinta Amarela, Tinta Carvalha e Tinta Francisca e algumas outras com nomes hoje desconhecidos, como Coração de Galo ou Negro Mouro (Camarate).

Nem todas as castas tiveram a sorte de serem estudadas ao pormenor e, desta forma, iam ficando para trás, enquanto, vários ensaios resultaram no apuramento do quarteto principal que hoje domina os lotes e o encepamento do Dão. O peso destas quatro castas subiu nos últimos 35 anos de uma forma exponencial. Se em 1983 elas representavam cerca de 26% de plantações da região, nos dados referentes ao ano 2018 quase atingiram os 70%.

O QUARTETO PRINCIPAL

TOURIGA NACIONAL

O seu estrelato é relativamente recente, mas o histórico na região do Dão é memorável.

Antes da filoxera, a Touriga Nacional estava muito presente no encepamento regional e era apreciada pelas suas qualidades aromáticas e corantes. O agrónomo e professor Cincinato da Costa, no seu livro "O Portugal Vinícola" de 1900 referiu que era "uma das castas típicas da Beira Alta, e muito apreciada na região vinícola do Dão", sendo "muito produtiva, de grande robustez, desenvolvendo-se com vigor em todos os terrenos e dando considerável rendimento em mosto" e tinha "um cunho especial" naquela zona, referindo ainda, que era a mesma casta que a Touriga do Douro.

Depois da filoxera a reputação da casta foi seriamente comprometida pela baixa produtividade, levando quase à sua extinção. Foi reabilitada nos meados do século passado graças aos ensaios no Centro de Estudos Vitivinícolas do Dão e, mais tarde, ao trabalho de selecção clonal. As qualidades enológicas da casta foram confirmadas, escolheram-se os clones e porta-enxertos certos para assegurar a produção fiável.

A casta é pouco sensível ao míldio e oídio e resistente às chuvas de outono. Devido à eficiência intrínseca do uso de àgua pelas folhas, não cessa a fotossíntese mesmo na altura de maior calor. A sua película grossa protege os bagos, contribuindo com grande nível de polifenóis e fornece muita matéria corante ao vinho. Na adega é flexível e moldável a diferentes tipos de vinificação. O mosto é pouco sensível à oxidação. Tem boa afinidade com a barrica e elevada capacidade de envelhecimento. É uma casta terpénica pela concentração elevada de terpenos livres, responsáveis pelos aromas florais e é particularmente rica em norisoprenóide beta-ionona, associado ao aroma de violeta. Fundamental nos lotes, não há quase nenhum vinho topo de gama no Dão onde não entre a Touriga Nacional. De acordo com os dados mais recentes do IVV, é a terceira casta mais plantada a nível nacional, com predominância na região do Douro (4.228 ha). Na região do Dão ocupa uma área de 3.116 ha (21,5%), sendo a segunda mais plantada a seguir a Jaen.

JAEN

É uma casta de origem ibérica cultivada no noroeste de Espanha, com maior protagonismo nas denominações Bierzo e Ribeira Sacra. Em Portugal, é quase exclusiva do Dão. Na Ampelografia Portuguesa de 1865, consiste como uma das castas dominantes no concelho de Mangualde. Em 2008 passou a ser a casta com o maior encepamento no Dão, com 2.484 ha, e continua assim até aos dias de hoje, ocupando uma área de 3.417 ha, o que corresponde a 24% das plantações da região.

Não obstante a sua presença dominante nos encepamentos, não tem comportamento homogéneo dentro da região. Sendo muito sensível ao terroir, é pouco consensual. Produz muito, sobretudo em terrenos férteis. É susceptível ao míldio, oídio e apodrece com facilidade o que obriga a

evitar zonas mais húmidas. Resiste bastante bem ao stress hídrico, mas ao mesmo tempo não gosta de muito calor. É de maturação precoce e tem uma janela de vindima muito pequena, pois segundo Paulo Nunes, com 12% de álcool potencial ainda está verde e com 14% fica com aromas queimados e perde frescura. Os mostos apresentam um teor alcoólico provável muito elevado (o segundo maior a seguir ao Bastardo) e baixa acidez.

É frequentemente utilizada nos vinhos de entrada de gama, e, por vezes, quando vinificado utilizando maceração carbónica, produz vinhos de categoria "Dão Novo" (uma espécie de Beaujolais Nouveau) destinados ao consumo dentro de um ano.

Jaen contém a segunda maior concentração (após Touriga Nacional) de compostos terpénicos, apresentando nos primeiros meses um perfume intenso e delicado a flores, evoluindo depois para o aroma a fruta madura, a lembrar morangos e framboesas.

Não é muito utilizada nos blends para os vinhos do topo de gama, mas onde entra no lote, confere macieza e um perfume bonito e personalizado.

ALFROCHEIRO

O Alfrocheiro é um caso misterioso. Por um lado, não existe referência a esta casta nos estudos de Ampelografia Portuguesa de 1865 e não se menciona em relação às castas do Dão. Por outro lado, através de investigação genética recente foi identificado o seu parentesco com algumas castas autoctones portuguesas: Malvasia Preta, Tinta Gorda, Cornifesto, Camarate, Castelão, Jampal, Casculho, Moreto e algumas outras. Todas elas são originadas pelo cruzamento de Alfrocheiro com casta branca Sarigo, cujo nome internacional é Cayetana Blanca. O mais interessante é que a casta Jaen também é filha de Alfrocheiro, mas do cruzamento com outra casta tinta – Patorra. Enfim, é quase uma telenovela.

Então, onde é que o Alfrocheiro andou este tempo todo e porque não foi referido mais cedo?

Na realidade a casta existiu, apenas foi conhecida com outros nomes. Segundo o Coordenador da Estação Nacional de Viticultura e Enologia, Eng. José Eiras Dias, no início do século XX, a designação Alfrocheiro estava ligada a uma casta branca cultivada no Dão e que, actualmente, se designa por Douradinha. A designação Alfrocheiro para casta tinta é relativamente recente (posterior a 1909), o que leva a pensar que esta casta tinha, no passado, outro nome. Ainda desde 1790, por vários autores foi mencionada a casta Tinta Bastardeira, cultivada no Douro (diferente da casta Bastardo). Outros nomes eram Tinta Francesa de Viseu e Tinta Bastardinha, que hoje é o sinónimo oficial de Alfrocheiro, utilizado no Douro.

Nas terras espanholas é conhecida como Bruñal em Arribez del Duero, Caiño Gordo na Galiza, Albarín Tinto nas Astúrias e Baboso Negro nas ilhas Canárias.

Está disseminada por toda a região, sendo a quarta casta em termos de plantação, ocupando uma área de 874 ha e representando 6% do encepamento no Dão. É cultivada em algumas outras regiões do país, sendo bastante popular no Alentejo, onde ocupa 382 ha. A nível nacional não ultrapassa 1% de plantação.

O cacho é pequeno e compacto, composto por bagos pequenos com película pouco espessa. Entretanto, contém bastantes antocianinas, resultando em vinhos ricos de cor com tonalidades violáceos, quando novos. É uma casta precoce. Dá-se bem em solos pouco férteis e tem pouca tolerância para solos compactos e argilosos. Sensível ao calor e ao stress hídrico, submetida a uma insolação elevada, facilmente apanha escaldão. Na fase de sobrematuração, o bago engelha, diminuindo a produção. É uma casta muito aneira e não tem padrão, o que dificulta ainda mais o trabalho na vinha. Paulo Nunes refere que não se pode dizer que "um ano quente é bom para Alfrocheiro" ou "um ano mais fresco é bom para Alfrocheiro", é como lhe apetece. Um estudo de estados fenológicos de três castas do Dão, regista o comportamento irregular do Alfrocheiro comparativamente com Touriga Nacional e Jaen.

Enologicamente, proporciona equilíbrio notável entre álcool, taninos e acidez. Produz vinhos com boa intensidade cromática, corpo apreciável, taninos firmes, mas delicados e acidez equilibrada, sendo mais pronunciada no Dão.

Para Sónia Martins, o Alfrocheiro é sua a casta tinta preferida no Dão. Reconhece que é muito difícil e irregular na vinha, mas origina vinhos elegantes, aromáticos e não deixa de ter tanino. É "a casta mais feminina, não em termos aromáticos, mas de ponto de vista da macieza, nível de tanino e corpo". Luís Leocádio aponta para o perfil aromático interessante que a casta desenvolve no Dão, com notas pronunciadas de pinheiro e balsâmicos. Paulo Nunes vê no Alfrocheiro a casta mais fresca, mais elegante, a mais subtil das quatro principais.

TINTA RORIZ/ARAGONEZ

A casta ibérica mais conhecida internacionalmente tem variadíssimas sinonímias: Tempranillo em Rioja, Tinta Fina em Ribeira del Duero, Tinta de Toro em Castilla-La Mancha, Ull de Llebre em Catalunha, Cencibel em várias regiões.

Pensa-se que foi trazida pela Quinta da Romaneira para o Douro antes da filoxera e hoje é a casta mais plantada em Portugal, ocupando 10% da área da vinha nacional. No Dão apareceu no final do século passado devido ao reconhecimento das suas aptidões pelo Centro de Estudos sediado em Nelas e assinalou um crescimento exponencial. Em 1983 existiam apenas 2 ha de Tinta Roriz no Dão,

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

AGRI-RONCÃO
VINÍCOLA, LDA.

AGRI-RONCÃO VINÍCOLA, LDA | Rua Dr. Eduardo Santos Silva, 3/59 | 4200-282 Porto | Portugal
Tel.: +351 225 420 440 | Fax.: +351 225 493 388 | www.agri-roncao.pt

hoje ocupa 2 672 ha (18% da plantação), ficando em terceiro lugar em termos de área.
A Tinta Roriz geralmente produz bem, dependendo do clone, clima e tipologia de solo. Facilmente atinge produções elevadas, o que a faz perder drasticamente a qualidade, registando quebras nos teores de polifenois e antocianas. Prefere solos profundos e bem drenados. Omnipresente nos lotes é, entretanto, bastante polémica, sendo uma casta muito aneira e apresentando uma grande variabilidade de qualidade enológica. Num ano bom origina vinhos de boa cor, intensos, complexos aromaticamente e bem estruturados, mas noutro ano é difícil de espremer a qualidade.
Paulo Nunes considera que grande proliferação desta casta no Dão foi um erro de casting. A maturação polifenólica não acompanha o funcionamento desta "fábrica de açúcar", o que leva ao desequilíbrio: ou os vinhos ficam com taninos verdes e adstringentes, ou com teor alcoólico alto. Sónia Martins conta que costuma fazer uma primeira vindima de Tinta Roriz para espumante ou rosé, deixando os restantes cachos amadurecer os polifenois por mais tempo.

OUTRAS CASTAS

No total, são 20 castas tintas autorizadas para produção de vinhos com denominação DOC Dão. Mencionamos aqui algumas delas.
Baga (conhecida no Dão como Baga de Louro) tem ainda uma presença relevante, correspondendo a 5% do encepamento da região, mais evidente nas vinhas velhas. Contribui com acidez e tanino.
Rufete (Tinta Pinheira) dá vinhos de cor rubi aberto, aroma floral e herbáceo, estrutura ligeira com médio teor alcoólico e acidez. Paulo Nunes defende que é "uma casta fundamental, confere subtileza, é delicada em fruta, limpa, quase dá para clarificar um lote, e traz imensa frescura".
Tinta Carvalha na sua opinião "é mais radical, não consensual, muito aberta na cor, num estilo de clarete, mas para este perfil também existe procura".
Alvarelhão (que juntamente com Touriga e Bastardo era a casta principal no encepamento pré-filoxérico) "vai ainda mais longe do que a Tinta Carvalha, clarifica o lote, tem fruta mais primária". É bastante resistente ao stress hídrico. Os mostos apresentam um teor alcoólico médio e elevada acidez. Ao lote confere macieza, perfume e equilíbrio ácido.
Tinto Cão caracteriza-se pela produtividade baixa, mas regular. Precisa de boa exposição solar. Amadurece geralmente tarde, mas é resistente às chuvas de Outono. Dá vinhos de cor intensa de tonalidade violácea, com bom teor alcoólico, corpo cheio e taninos robustos. Preserva bem a sua elevada acidez, refrescando o lote e conferindo potencial de envelhecimento.

Tinta Amarela/Trincadeira no Dão é mais vegetal num bom sentido, no Sul do país tem mais fruta. Ocupa cerca de 1% de plantação. Fornece ao lote cor intensa, teor alcoólico elevado e contribui para complexidade aromática.
Bastardo caracteriza-se pela produção baixa e irregular e maturação extremamente precoce. Das castas do Dão é a que tem mais álcool provável e acidez mais baixa. Os vinhos apresentam uma cor muito aberta a lembrar clarete. Ao lote confere perfume intenso e macieza.
Como podemos constatar, todas as castas têm as suas particularidades e valências, algumas podem não funcionar bem sozinhas, mas trazem equilíbrio ao lote. Provavelmente, em vez de excluí-las é preciso encontrar a melhor forma de fazê-las trabalhar em equipa.
Paulo Nunes expressa a sensação de que a moda de produzir vinhos super concentrados a imitar os do Douro, vai passando. Agora é importante aprender com os erros do passado e não afunilar as castas, perdendo o rico património varietal da região. É preciso voltar à heterogeneidade. Já há vários produtores a fazer ensaios com castas menos populares ou pouco conhecidas. Esperemos que em breve tenhamos uma oportunidade de prová-los.

18,5 €55,50

Quinta da Falorca

Dão Garrafeira tinto 2015
SOC. AGR. DE SILGUEIROS

Vinhas com mais de 100 anos com diversas castas. Cor rubi muito concentrado. Aromaticamente complexo a lembrar fruta vermelha e preta bem madura, violetas cristalizadas, notas balsâmicas e terrosas, especiaria e ervas aromáticas. Encorpado e denso com taninos firmes e bem presentes, textura acetinada e grande final de boca. (14%)

18,5 €49,50

Quinta da Pellada "Casa" e "Mata"

Dão tinto 2016
QUINTA DA PELLADA

Vinhas velhas com grande variedade de castas. Aroma profundo e complexo com diversas frutas vermelhas e pretas, cedro e caruma, ervas aromáticas e notas especiadas, tudo bem unido. Frescura desafiante, corpo médio e flexível, tanino notável e fino. Grande alinhamento e presença na boca com final longo e persistente. (13%)

18 €30

Quinta da Vegia

Dão Reserva tinto 2016
CASA DE CELLO

Touriga Nacional e Tinta Roriz. Mostra-se cor rubi opaco e aroma intenso e sedutor. Cereja madura, ameixa, notas florais de violetas e rosas, especiaria fina e nuance citrina. Encorpado sem perder a elegância, muito texturado, com tanino fino, barrica muitíssimo bem integrada e presença nobre. Final longo e distinto. (14,5%)

18 €37

Ribeiro Santo Vinha da Neve

Dão tinto 2014
MAGNUM-CARLOS LUCAS VINHOS

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Tinto Cão. Cor granada concentrado e aroma complexo e profundo com sugestões de cereja e ameixa, notas balsâmicas, leve alcaçuz e nuance floral delicado. Mostra muita elegância, rico de sabor e afinadíssimo. Termina longo com notas mentoladas. (14%)

18 €48,50

Villa Oliveira Vinha das Pedras Altas

Dão Serra da Estrela tinto 2014
O ABRIGO DA PASSARELA

Cor rubi concentrado e aroma distinto de grande complexidade a revelar amora e framboesa fresca e macerada, ervas aromáticas frescas, couro fino, caruma, notas balsâmicas e mentoladas. Vinho de grande personalidade, tanino com carácter e acidez desafiante. Uma certa rusticidade no sentido de elogio. (13,5%)

17,5 €22,60

Centenariae Vineae Vinha do Canez

Dão tinto 2013
PALWINES

Vinhas centenárias. Cor granada bastante aberto. Aroma discreto a mostrar evolução com notas de fruta vermelha ainda fresca, ervas aromáticas, notas de eucalipto e pinheiro, sous-bois e apontamento vegetal. Tem o perfil dos vinhos do Dão de antigamente, com elegância delicada e frescura marcante. (13,5%)

17,5 €18

Conde de Anadia

Dão Reserva tinto 2017
PALÁCIO ANADIA VINHOS

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen. Cor rubi brilhante e muito concentrado. Aroma de grande impacto e finesse a revelar cereja fresca, toque de framboesa, folha de louro, especiaria discreta e bonita nuance de violetas. Polimento de alto nível, muita precisão e estilo com final longo e harmonioso. (14%)

17,5 €52,90

Fonte do Ouro

Dão Grande Reserva tinto 2017
SOC. AGR. BOAS QUINTAS

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen. Aromaticamente complexo e impactante a mostrar fruta madura a ser complementada por notas balsâmicas, especiaria doce, caruma, farmácia e ervas aromáticas. Musculado e encorpado, muito suculento, com textura de veludo e grande nível de tanino bem polido. Final muito longo. (13,5%)

17,5 €21,30

Insurgente Premium

Dão tinto 2018
LUA CHEIA - SAVEN

Touriga Nacional e Alfrocheiro. Bastante concentrado na cor e muito apelativo no aroma a evidenciar framboesa e ameixa fresca, alguma compota, violetas, canela e baunilha. Saboroso e intenso na prova de boca, tanino firme e acidez bem colocada. Final bastante expressivo. (14%)

17,5 €34

Opta

Dão Grande Reserva tinto 2016
OPTA WINES

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Aroma exuberante, complexo e invulgar, a revelar notas balsâmicas e mentoladas, alcaçuz e caruma no primeiro plano, mostrando a seguir fruta silvestre, ervas aromáticas, especiaria e notas de farmácia. Mostra-se mais elegante na boca do que se podia esperar, extremamente gastronómico e cheio de vida. (13,5%)

17,5 €20

Quinta das Marias Cuvée TT

Dão Reserva 2017
PETER ECKERT VINHOS

Touriga Nacional e Tinta Roriz. Cor rubi opaco, nariz sério e profundo com aromas entrelaçados de cereja carnuda, ameixa madura, violetas, especiaria, leves notas tostadas e terrosas. Muita substância com frescura intensa e elegância evidente, óptima integração de barrica. Final longo e expressivo. (13,5%)

17,5 €35,80

Quinta de Lemos Dona Georgina

Dão tinto 2013
QUINTA DE LEMOS

Cor granada muito concentrado. Aroma mostra evolução, apresentando notas de terra molhada, folhas de Outono, fruta em compota, alcaçuz e notas balsâmicas e vegetais. Denso, musculado, mas com muito boa frescura, tanino ainda notável e final prolongado. (14%)

17,5 €11,90

Quinta do Penedo

Dão Reserva tinto 2013
SOC. AGR. COM. VINHOS MESSIAS

Cor granada bastante concentrado com laivos ligeiramente acastanhados. Demonstra a complexidade de evolução no aroma com notas de cereja e ameixa seca e alguma passa, ervas aromáticas, cominho, pimenta preta e notas minerais. Óptimo na boca, cheio de vida e tensão, tanino potente e imensa frescura. Termina longo, vibrante e com notas mentoladas. (13,5%)

17,5 €27

Quinta dos Roques

Dão Reserva tinto 2017
QUINTA DOS ROQUES

Provém de uma vinha com castas misturadas. Cor rubi brilhante. Aroma sério e complexo de ameixa e amora, sous-bois, folhagem e caruma, notas mentoladas e especiaria bem enquadrada. Tanino com músculo e pretensão, frescura típica da região, óptima textura e presença até ao final longo e sério. (13,5%)

17 €10

Adega de Penalva

Dão Reserva tinto 2016
ADEGA COOPERATIVA DE PENALVA DO CASTELO

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen. Cor rubi de boa intensidade. Atraente no aroma a mostrar framboesa fresca, notas florais e balsâmicas bem definidas. Seco, sério, bem-feito, com tanino robusto e muita frescura de boca o que lhe confere aptidão gastronómica. (13%)

17 €14,50

Allgo

Dão tinto 2017
CM WINES

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen. Cor rubi vivo e aroma jovem e muito atraente, com evidentes notas florais e fruta fresca (framboesa, cereja, ameixa) e ainda um toque de hortelã. Boca com vivacidade e frescura, tanino macio, corpo com leveza gastronómica e final saboroso. (13,5%)

17 €12,50

Casa da Ínsua

Dão Reserva tinto 2015
EMPREENDIMENTOS TURÍSTICOS MONTEBELO

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro. Violetas, cerejas no primeiro impacto aromático evoluindo para chá preto com bergamota, pinheiro e tinta da China. Com muita vivacidade na boca, cheio de sabor e fácil de gostar. Final prolongado e abaunilhado.(14,5%)

17 €13,99

Casa de Santar

Dão Reserva tinto 2014
SOC. AGR. DE SANTAR

Touriga Nacional, Aragonez e Alfrocheiro. Cor rubi bastante concentrado. Aroma atraente e complexo a revelar notas de cereja madura, framboesa e ameixa acompanhadas por violetas, especiaria bem doseada e ervas aromáticas. Muito apelativo na prova de boca, encorpado e macio, com boa frescura e final prolongado com notas de baunilha. (14%)

17 €9,90

Dom Vicente

Dão Reserva tinto 2017
ARTEMIS

Dueto de Touriga Nacional e Alfrocheiro. Cor rubi de média concentração. Aroma fino e mineral com sugestões de fruta fresca (cereja e ameixa) e até bagos de uva, uma nuance de violeta, noz moscada e pimenta. Imensa frescura e elegância na boca, muita precisão. Final persistente e especiado. (14%)

17 €12,50

Pedra Cancela

Dão Reserva tinto 2017
LUSOVINI

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Cor rubi de média concentração e aroma cativante e complexo a sugerir notas de cereja misturadas com violetas, chocolate e especiaria doce e ainda um toque fumado. Tanino firme, acidez pronunciada a conferir frescura e corpo médio. Longo e muito agradável no final. (13%)

17 €16

Quinta da Ponte Pedrinha

Dão Reserva tinto 2016
MARIA DE LURDES NUNES OSÓRIO

Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz e Vinhas Velhas. Aroma refinado e complexo com bonitas notas de violetas, fruta preta variada, eucalipto, cedro e algo terroso. Muito elegante na boca a continuar com complexidade, tanino fino e acidez marcante. Termina longo, com muita frescura, notas fumadas e de framboesa.(13%)

17 €27

Quinta dos Carvalhais

Dão Reserva tinto 2017
SOGRAPE

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Cor rubi viva e brilhante. Imediatamente apelativo no aroma com sugestões de ameixa e cereja, eucalipto, caruma e alguma baunilha. Macio, elegante e com muita frescura de boca aliada a um bom corpo. Final de boca com expressão bem agradável. (14%)

17 €8,99

Terras de Sto. António

Dão Reserva tinto 2016
SOC. AGR. DA QUINTA DE SANTO ANTÓNIO

Alfrocheiro, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen. Exuberante e atractivo no aroma a revelar notas de framboesa fresca e doce de framboesa a juntar ameixa, flores campestres e especiaria doce. Sedoso na boca, intenso e polido. Termina com frescura, notas abaunilhadas e de caruma. (14,5%)

17 €16,50

Titular

Dão Reserva tinto 2017
CAMINHOS CRUZADOS

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz. Cor rubi de boa concentração. Bastante aromático e muito apelativo no primeiro impacto a mostrar fruta fresca (amora, framboesa, mirtilo), folha de louro, especiaria e folhagem seca. Saboroso, intensamente fresco, encorpado q.b., com tanino presente e bem polido. Longo no final com fruta sempre em alta. (14%)

16,5 €7,49

Borges Quinta de São Simão da Aguieira

Dão tinto 2018
SOC. DOS VINHOS BORGES

Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro. Rubi brilhante de média concentração. Notas florais aliadas a fruta fresca cativam logo no aroma. Na boca revela-se jovem, muito vivo, com frescura e macieza de tanino. Termina com sabor frutado e mentolado. (13,5%)

16,5 €8,99

Cabriz

Dão Reserva tinto 2016
GLOBAL WINES

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Aragonez. Cor rubi intenso. Aroma de cereja e amora macerada, chocolate preto, notas terrosas e especiaria doce. Com bom corpo, acidez suculenta, taninos amigáveis e final bem agradável. (13,5%)

16,5 €7,49

Quinta da Garrida

Dão Reserva tinto 2016
BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL

Touriga Nacional e Tinta Roriz. Cor rubi de média concentração. No aroma sugere frutos de bosque e especiaria (baunilha e canela, sobretudo), algumas folhas secas e tosta. Muito atractivo e sério na prova de boca, com bom equilíbrio e final bela persistência. (14%)

O perfil singular da terra, a força do sol, a expressão das castas,
os olhos de quem cuida, a espera, a minúcia, a dedicação,
a certeza de uma experiência genuína.

Tudo o que é único tem uma origem
e esta é Monção e Melgaço.

VINHO VERDE
Não há outro assim

De que é feito um grande vinho?

Como se define o conceito de grandeza num vinho? O que é preciso para ser considerado "grande", desafiando a subjectividade da avaliação qualitativa? Como nasce, como se constroi? Como é que o consumidor o reconhece? Como se comunica? E, questão incontornável, quanto tempo leva a chegar lá? Grandes vinhos de Portugal trazem-nos as respostas possíveis.

TEXTO **DIRCEU VIANNA JUNIOR MW** FOTOS **DR**

O que faz vinhos de vinhedos adjacentes, elaborados com as mesmas castas, usando métodos de vinificação semelhante apresentar perfis tão distintos? Um pode ser simples, sem graça ou até medíocre; o outro, esplêndido, fantástico a ponto de despertar memórias e causar emoções. Se perguntarmos a uma dezena de pessoas o que é um grande vinho, provavelmente obteremos dez respostas distintas. Os candidatos que estudam para as provas de Master of Wine são ensinados durante o longo e árduo percurso a julgar a qualidade de um vinho avaliando parâmetros como intensidade, concentração, harmonia, complexidade e final de boca. É fundamental perceber que avaliar qualidade é algo subjectivo e requer experiência. Frequentemente provoca desacordos, pois depende das preferências e perspectivas individuais, o que se pode tornar frustrante para alguns, mas estimulante para outros. Então, como é possível explicar a diferença entre um vinho de boa qualidade e um grande vinho?

EM BUSCA DA GRANDEZA

A qualidade de um grande vinho começa na vinha. Em grande parte, é determinado pelo solo, clima e actividades no campo principalmente da forma como o viticultor é capaz de manejar a vinha fazendo ressaltar as características do terroir. Os melhores vinhos são aqueles que expressam de forma mais pura e transparente a personalidade do local. Pode abranger tudo o que influencia a qualidade da uva e do vinho, incluindo o tipo de solo, subsolo, flora, fauna, exposição, gradiente e microclima. Os franceses desenvolveram este conceito há séculos que serve não apenas para ajudar comercializar vinho, mas diversos produtos agrícolas. Além de afirmar certas tradições regionais, confere certa vantagem comparativa sobre outras regiões e ajuda até mesmo promover o turismo. Para Carlos Lucas, enólogo e CEO da Magnum Vinhos, o "terroir" é uma expressão abrangente com percentagens variáveis, mas com empenho as condições podem ser compensadas e até mesmo em terroirs menos distintos é possível fazer grandes vinhos. Iain Reynolds Richardson, responsável pelo projecto familiar do

Ricardo Palma Veiga

A vinha da Quinta do Caêdo tornou possível o nascimento do Legado.
Sogrape

Mouchão, concorda que qualquer terreno, com condições fundamentadas em estudos científicos e com tempo, pode revelar um grande vinho.

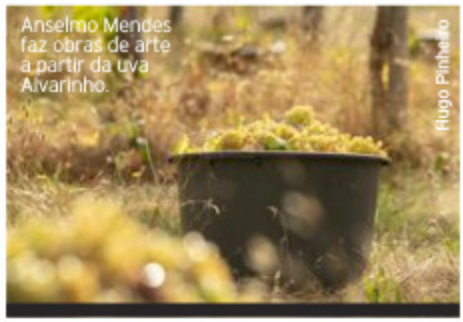
Na adega, o trabalho do enólogo é conseguir expressar o terroir. Isso não se consegue através de intervenções extremas, demasiada extração ou excesso de madeira pois atrapalha e acaba encobrindo as características do terroir. Este percurso muitas vezes resulta num vinho sem carácter, homogeneizado e com um perfil que poderia surgir em qualquer parte do mundo. Por outro lado, raramente é alcançado através da filosofia "natural", sem intervenção, que opta por não fazer nada e deixar a natureza seguir seu percurso. Essa filosofia preguiçosa frequentemente resulta em vinhos inconsistentes e com defeitos. Um grande vinho, capaz de expressar sua origem, é fruto de um trabalho sério e meticuloso. Para isso é indispensável compreender o processo intimamente, possuir detalhado conhecimento científico e a sensibilidade para intervir quando se torna imprescindível proteger e valorizar a qualidade da uva, conseguindo assim a expressão máxima do terroir.

O QUE DISTINGUE O BOM VINHO DE UM GRANDE VINHO?

A capacidade de capturar a essência do terroir e transportar o consumidor à sua origem, aliada à harmonia, intensidade, concentração, complexidade e um final de boca longo e prazeroso são algumas das características de um grande vinho. Um grande vinho precisa de ter tradição. Para construir uma reputação duradoura e estabelecer a devida herança histórica são necessárias décadas de trabalho. Pense no tempo que a Borgonha levou para conquistar seu estatuto. O trabalho iniciado pelos monges no século XI continua até os dias de hoje mostrando um aprimoramento contínuo através dos anos. Mas o ser humano gosta de procurar atalhos. Por isso inventou o que ficou conhecido como 'Cult wine'. São vinhos tipicamente modernos, exuberantes, concentrados, marcados pelo carvalho, feitos em quantidades minúsculas e que buscam acima de tudo notas altas e críticas favoráveis. Este é um caminho frequentemente explorado por produtores americanos. Em muitos

A Quinta de Roriz proporcionou, finalmente, um lar ao ícone Chryseia.
António Chaves

O conceito do que significa "um grande vinho" sofreu mudanças ao longo dos anos.


Anselmo Mendes faz obras de arte a partir da uva Alvarinho.
Hugo Pinheiro

casos, essa filosofia é como construir uma casa em chão de areia; não é algo duradouro, pois as preferências dos consumidores mudam e muitos destes vinhos concentrados e potentes precisam adaptar-se às novas demandas ou acabam sendo esquecidos.

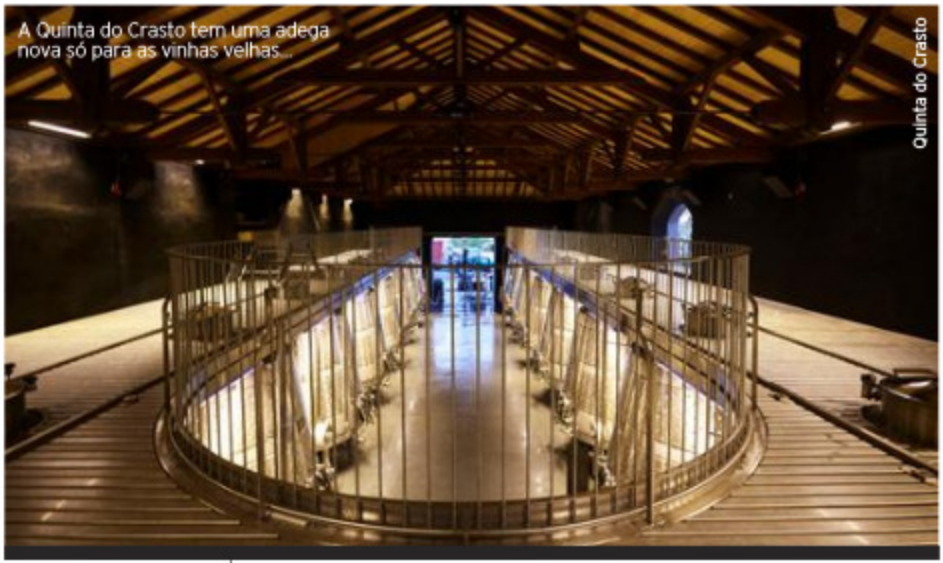
Grandeza requer uma dimensão que só o tempo é capaz de conceder. Ligada ao factor tempo, a longevidade de um vinho é outro factor essencial. Um vinho de alto calibre deve demonstrar que é capaz de se desenvolver na garrafa e continuar a impressionar ao longo do tempo. Carlos Lucas acrescenta que um grande vinho precisa também de ser único e diferente. Mas um vinho pode ter todos estes atributos e ainda assim não ser considerado um grande vinho.

Para alcançar a grandeza, um vinho deve ir além, assumir outra dimensão e estimular a mente do consumidor da mesma forma que uma escultura, pintura ou peça musical é capaz de nos transportar para outro lugar e mexer com as nossas emoções. Marquês Mario Incisa della Rochetta, fundador e proprietário do famoso Sassicaia, confidenciou: "apenas uma pequena proporção do valor que o consumidor está disposto a pagar está relacionada com a qualidade do que está dentro da garrafa. O aspecto mais importante é a capacidade de saber contar histórias, conseguir construir imagens na mente do consumidor e forjar uma conexão emocional com a marca". Um grande vinho estimula não apenas nossos sentidos físicos, mas também nosso intelecto. Para Iain Richardson, o despertar subconsciente de uma emoção forte ou memória feliz, é o que leva o vinho mais longe. Para Pedro Correia, enólogo responsável pelos vinhos Douro do grupo Symington e da Prats & Symington, um grande vinho deixa marca, nos desinquieta, permanece na nossa memória e não nos deixa indiferentes, nem no momento da degustação nem nos tempos subsequentes... é eterno.

Para que isso aconteça, o estímulo visual é fundamental. Ver o rótulo alerta o consumidor para a reputação do produtor e cria emoções. O senso de expectativas aumenta na presença de um famoso rótulo, estimulando o consumi-

Raposeira
2009
Raposeira
MÉTODO TRADICIONAL
VELHA RESERVA
VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE
BRUTO

Carlos Lucas fez do Ribeiro Santo uma marca de referência.
Anabela Trindade


A Quinta do Crasto tem uma adega nova só para as vinhas velhas...
Quinta do Crasto

dor a apreciar com entusiasmo e buscar os todos os atributos positivos que o vinho tem a oferecer. Em contraste, degustar um grande vinho às cegas frequentemente é decepcionante. Este tema foi sugerido pelo famoso Professor Peynaud da Universidade de Bordéus no século passado. Talvez seja essa a razão pela qual produtores de grandes vinhos preferem não submeter seus vinhos para degustações às cegas e o motivo pelo qual alguns críticos preferem não provar sem ver o rótulo.

O CONCEITO DE GRANDEZA EM ESTADO DE FLUXO

É justo dizer que o conceito do que significa "um grande vinho" sofreu mudanças ao longo dos anos. Foi fortemente influenciado pelos hábitos das pessoas nobres e da realeza nos séculos passados. Ao longo dos anos os comerciantes, principalmente britânicos, responsáveis pelo transporte e comercialização da grande parte dos vinhos exportados exerceram importante papel decidindo quais os vinhos a importar. Até metade do século XX, quando os vinhos do Novo Mundo ainda eram pouco conhecidos, os importantes mercados mundiais consideravam vinhos sérios aqueles originados em Bordéus, Borgonha, certos vinhos do Porto e marcas de Champanhe e alguns alemães. Este conceito evoluiu rapidamente no final do século XX, quando Robert Parker entrou em cena e revolucionou o conceito de grandeza, baseado nas suas interpretações e opiniões pessoais. Após a era Parker, o conceito de grandeza não ficou mais nas mãos de um influente indivíduo, mas passou a ser conferido por uma comunidade ampla de críticos e publicações. Actualmente vários profissionais são capazes de exercer certo grau de influência, mas já não basta a avaliação de apenas um crítico ou pontuação de uma publicação, por mais influente que seja, para ser considerado genuinamente "um grande vinho" no âmbito mundial. Olhando para o futuro e considerando a ascensão dos média sociais, essa dinâmica continuará mudando e os produtores ficarão mais próximos dos seus consumidores. A influência do consumidor e a opinião dos influenciadores da média social se tornará cada vez mais importante.

Não é apenas o conceito de grandeza que está mudando, mas também as condições ambientais. Os desafios impostos pelas alterações climáticas não são novidades, mas a magnitude das mudanças que estamos vivenciando é drasticamente superior, comparado com o que nossos ancestrais testemunharam no passado. O facto das uvas terem requisitos específicos para atingir um nível de qualidade adequado trazem consideráveis obstáculos, pois mesmo pequenas alterações climáticas podem representar grandes desafios. Felizmente, a Vitis vinífera é uma espécie resiliente e muitos produtores, atentos a esses desafios, já trabalham com

Para construir uma reputação duradoura e estabelecer a devida herança histórica são necessárias décadas de trabalho.

A mudança de conceito na Passarella recolocou esta casa no topo da região do Dão.
Paulo Pereira

O inconfundível terroir do Pico apaixonou António Maçanita.
Luis Lopes

Ricardo Palma Veiga

O clássico Mouchão continua a ser pisado em lagar.

o objetivo de mitigar as ameaças impostas pelas mudanças climáticas, plantando variedades mais resistentes, alterando a orientação das fileiras dos vinhedos, modificando o sistema de condução, estabelecendo irrigação, entre outras soluções. Todos esses esforços para continuar fazendo vinhos de alta qualidade e tentar acompanhar as preferências do mercado.

As condições naturais têm um impacto directo nos estilos de vinho, mas um grande vinho pode ser leve e elegante como um Riesling alemão ou encorpado e potente como um Shiraz australiano. Existem opções de estilos desde os mais tradicionais até vinhos mais polidos e modernos oriundos de regiões clássicas como Piemonte, Rioja ou Bordéus. A combinação entre a influência dos críticos, mudanças climáticas e preferências do consumidor ajuda a explicar por que os estilos de vinho mudam e como a percepção do que é um grande vinho evolui ao longo dos anos. É possível ilustrar tal ponto comparando vinhos mais redondos, frutados e alcoólicos (14%+) de conceituadas propriedades de Bordéus de uma colheita recente como 2018, com vinhos de há meio século cuja estrutura era firme, acidez elevada e nível de álcool notavelmente inferior. Para muitos produtores, essa busca pela grandeza é um trabalho em desenvolvimento e ter um Premier Cru Classe de Bordéus, um Grand Cru da Borgonha ou um Super-Tuscano como fonte de inspiração não é uma má ideia. Tal como acontece noutras actividades como culinária, arte, desporto, ter grandes referenciais serve como fonte de inspiração e ajuda a direcionar o caminho de projectos ambiciosos.

A Quinta da Gaivosa foi uma das empresas pioneiras do novo Douro.

Fernando Guerra

OS GRANDES VINHOS DE PORTUGAL

Existem vários projectos ambiciosos em Portugal, muitos dos quais já estão a fazer excelentes vinhos. Apesar do crescente reconhecimento dos críticos portugueses e estrangeiros, os vinhos portugueses ainda não conseguiram conquistar o espaço que merecem nas prateleiras e listas de restaurantes internacionais. Para Carlos Lucas não é a qualidade que está em causa, mas é a história. Pedro Correa concorda e diz também que, com excepção do Vinho do Porto, falta massa crítica, para tornar mais fácil o reconhecimento.

Certas coisas levam tempo. Para construir boa reputação e melhorar a percepção de que Portugal é capaz de fazer vinhos de grande classe é preciso muito trabalho e comunicação, não é algo que acontece de um dia para outro. Iain Richardson explica que o marketing terá um papel preponderante, porque a percepção e o preconceito têm muito peso na alma do provador.

Cada viagem começa com um pequeno passo. O primeiro passo é ter confiança. Os produtores devem continuar buscando melhorias e refinando estilos, mas um factor crucial é a habilidade de saber contar histórias.

A mensagem deve ser cativante, convincente e memorável, mas grande parte dos produtores não domina a arte de saber comunicar suas histórias com a confiança necessária para fazer um discurso persuasivo. Algo vital, principalmente num setor tão fragmentado e competitivo. Fazer vinho é um simples ofício, fazer bom vinho é uma habilidade, alcançar a grandeza transcende o perfil organoléptico do produto. É preciso saber conectar-se emocionalmente com o consumidor. O conceito de grandeza vai além da qualidade do vinho na garrafa. Envolve percepção e emoção.

"EFEITO HALO"

Apesar de profissionais e consumidores investirem tempo discutindo os grandes vinhos clássicos do mundo, esse segmento representa uma proporção minúscula dos vinhos consumidos. Um país não consegue sobreviver comercializando apenas vinhos ícones. É preciso vender grandes volumes de vinhos mais comuns para conseguir penetração no mercado e sucesso comercial. No entanto, estes grandes vinhos desempenham um papel extraordinariamente importante pois contribuem para elevar a imagem do país como um todo. Existe a percepção de que a França

Esporão

O bom trabalho em barrica é uma das características dos vinhos Esporão.

produz alguns dos melhores vinhos do mundo, embora os seus melhores vinhos representem uma fracção da produção. No entanto, os seus vinhos premium ajudam a criar um "efeito halo", que é a percepção positiva irradiada sobre todos os vinhos, garantindo certa vantagem comercial, especialmente em mercados menos maduros. Consequentemente, uma quantidade considerável de vinho mais barato é vendida a partir dessa percepção e imagem. O "efeito halo" funciona não apenas a nível de país, mas também a nível de produtor. Pedro Correia acredita que um grande vinho confere um estatuto especial de excelência à empresa produtora, reforçando o seu prestígio e notoriedade nos mercados e catapultando toda a gama para um patamar de visibilidade que não está ao alcance de todos. Ter um vinho super premium no portfólio e obter o devido reconhecimento, de certa forma irradia uma imagem positiva para os demais produtos. Este motivo é suficiente para que todo o produtor trabalhe incansavelmente em busca do reconhecimento que realmente é capaz de fazer um grande vinho.

As condições naturais têm um impacto directo nos estilos de vinho, mas um grande vinho pode ser leve e elegante ou encorpado e potente.

Vinhas velhas na Quinta das Bágeiras.

Ferreira de Almeida

19 €60

Chryseia

Douro tinto 2018
PRATS & SYMINGTON

Harmonia, pureza e precisão no copo. Os aromas são convidativos e intensos incluindo frutos negros, violeta, chocolate preto, ervas mediterrâneas e especiarias doces. Exibe excelente concentração de frutas sumarentas, taninos aveludados e excepcionalmente sofisticados em perfeito equilíbrio com frescor equilibrado e madeira bem casada. (14%)

19 €57

Coche by Niepoort

Douro branco 2018
NIEPOORT

Vinhedos velhos de uvas misturadas, especialmente Rabigato, Viosinho e Códega do Larinho de altitude superior a 600 metros. Excepcional concentração de frutas num vinho intenso, mineral, com enorme complexidade e final de boca persistente e com um frescor incrível. De classe mundial, certamente um dos melhores vinhos brancos de Portugal. (11%)

19 €250

Legado

Douro tinto 2015
SOGRAPE

Um vinho moderno, exuberante com aromas puros e intensos de frutas negras, chocolate, resina, ervas secas, alcatrão, tons balsâmicos e especiarias doces. Na boca mostra-se encorpado, potente, concentrado, com bela acidez e barrica muito bem integrada. Feito com precisão, demonstrando elegância, finura e um final de boca persistente e prazeroso. (13,5%)

19 €200

Quinta do Crasto Vinha Maria Teresa

Douro tinto 2017
QUINTA DO CRASTO

Manuel Lobo conduziu esta sinfonia de mais de 50 castas de um vinhedo centenário. Subtil e sedutor, exala aromas de amoras, cerejas, cassis, ameixa madura, esteva, chocolate preto, alcatrão, especiarias doces e detalhes florais. Na boca é explosivo, com excepcional concentração, taninos firmes de grão fino, suportado por acidez equilibrada e um final de boca com toques de especiarias e resina. (14,5%)

19 €38

Quinta da Gaivosa

Douro tinto 2017
DOMINGOS ALVES DE SOUSA

Personalidade e história contada por vinhas com mais de 80 anos. Os aromas refletem o terroir agreste do Douro e incluem frutos silvestres, mirtilo, amoras, pinheiro, ervas secas, alcaçuz, casca de laranja, cedro, chocolate e especiarias. Elegante, feito com precisão, mostra pureza e fabulosa complexidade aromática. Excepcional concentração de frutas, textura sedosa, frescor equilibrado e longo final. (14,5%)

19 €75

Villa Oliveira 2ª Edição L2015-2019

Dão Encruzado branco
O ABRIGO DA PASSARELA

As cinco colheitas que compõem essa segunda edição são responsáveis por um vinho simplesmente excepcional que faz lembrar um Borgonha de altíssima classe. Exibe aromas de frutas amarelas, amêndoas, ervas finas e especiarias doces. Na boca é harmonioso, encorpado, completo e com final de boca longo e com imensa complexidade. (13%)

18,5 €30

Anselmo Mendes Parcela Única

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2018
ANSELMO MENDES

Os aromas são convidativos e sedutores: frutas de caroço, toranja, biscoitos frescos e especiarias doces. Na boca revela-se um vinho completo, puro, preciso, harmonioso, com textura cremosa e acidez refrescante e equilibrada. Um branco de muita classe, um dos grandes embaixadores da região. (13%)

18,5 €50

Envelope

Dão branco 2017
MAGNUM-CARLOS LUCAS VINHOS

Vinhedos de 40 anos, a 600 metros de altitude. Mostra muita personalidade e um perfil que lembra um Borgonha de classe. Os aromas são complexos e intrigantes, frutos de caroço, padaria, pederneira, casca de citrinos, ervas secas e especiarias doces proveniente da barrica no ponto. Sério, com bela textura e um final persistente. Promete desenvolver-se bem nos próximos anos. (13,5%)

18,5 €50

Fonte do Ouro

Dão Nobre branco 2018
SOC. AGRÍCOLA BOAS QUINTAS

Essa obra de arte do mestre Nuno Cancela de Abreu é composta pelas uvas Encruzado, Arinto e Cerceal. No nariz são evidentes aromas de frutas amarelas, citrinos, maçã, ervas finas e especiarias doces oriundas do uso de carvalho muito bem casado. Na boca é um vinho sofisticado, com textura cremosa, muita harmonia e elegância. (13%)

18,5 €80

Julio B. Bastos

Alentejo Alicante Bouschet Grande Reserva tinto 2015
JÚLIO BASTOS

Exibe no aroma excelente concentração de frutas negras, chocolate, cedro, tabaco, alcaçuz, azeitonas pretas juntamente com tons terrosos e balsâmicos. Mostra-se um vinho encorpado e potente, mas ao mesmo tempo muito sedutor, maravilhosamente equilibrado, largo e harmonioso. (13,5%)

18,5 €169

Mouchão Tonel 3-4

Alentejo tinto 2013
VINHOS DA CAVACA DOURADA

Um dos vinhos ícones de Portugal feito somente em anos excepcionais, através da pisa a pé, visando destacar o potencial da varietal Alicante Bouschet. Os aromas incluem frutas negras, ervas secas, azeitonas pretas, chocolate e um toque mentolado e terroso. Encorpado e potente, sustentado por excelente frescor que confere elegância e harmonia. Final muito longo e complexo. (14,5%) LL

18,5 €89,90

Pintas

Douro tinto 2017
WINE & SOUL

Um vinho jovem e vibrante demonstrando toda a tipicidade do Douro aliada à elegância. Exibe perfume intenso de frutas vermelhas e frutas negras juntamente com toques florais e especiarias doces. Na boca evidencia frutas maduras e sumarentas, taninos firmes, óptimo frescor, com final longo e muito prazeroso. (14,5%)

18,5 €45,90

Quinta da Pellada Alto

Dão tinto 2013
QUINTA DA PELLADA

Profundo e sofisticado mostrando maturidade e complexidade através de aromas que lembram frutas negras, ervas secas, alcatrão, terra húmida e resina. Um grande vinho cujos principais atributos são a energia e o frescor que é capaz de transmitir ao palato juntamente com uma incrível complexidade seguido por um final de boca persistente. (13%)

18,5 €150

Quinta do Ribeirinho Pé Franco

Bairrada tinto 2015
LUIS PATO

Um dos vinhos que melhor consegue expressar o potencial e a classe da uva Baga. Excelente concentração, acidez crocante e muita complexidadem, frutas vermelhas como framboesas, cerejas, juntamente com frutas escuras, especiarias, passas, resina, terra molhada, arbustos e ervas secas. Um vinho puro, preciso, elegante e persistente que promete envelhecer por muitos anos. (12.5%)

18 €13

Soalheiro Granit

Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho branco 2019
VINUSOALLEIRUS

Vinhedos de solos graníticos, acima de 300 metros de altitude. Sua principal característica é um final de boca refrescante, persistente onde se destaca a mineralidade. Jovem, vibrante, mostra características intensas de citrinos, frutos tropicais, lichias, massa de pão e toques florais. Um belo vinho que promete evoluir por muitos anos. (13%)

18 €31

Quinta das Bágeiras Pai Abel

Bairrada branco 2017
MÁRIO SÉRGIO NUNO

Um belo vinho capaz de combinar elegância e delicadeza com poderosa estrutura. Exibe muita personalidade e complexidade através de citrinos, maçã, flores brancas, massa de pão, ervas secas e especiarias. Estilo tradicional, mas feito com precisão. Na boca é harmonioso, sofisticado e complexo, com acidez crocante e final longo com leves notas salgadas. (14%)

17,5 €21,50

Antonio Maçanita

DO Pico Arinto dos Açores branco 2018
AZORES WINE COMPANY

Um vinho que esbanja personalidade exibindo aromas assertivos de citrinos, frutas secas, massa de pão, positivamente mineral. Na boca mostra certa austeridade e apresenta acidez crocante, com muita energia e tensão. O final de boca é persistente ostentando excelente frescura e toques salgados que nos levam ao mar. (12,5%)

17,5 €20

Esporão Private Selection

Alentejo branco 2018
ESPORÃO

Esse vinho oriundo de vinhas de mais de 20 anos da casta Semillon mostra-se jovem, convidativo, com aromas de pêssego, frutas caramelizados, biscoito, toques florais e especiarias doces. Um vinho moderno, polido, bem estruturado com bom volume de boca e concentração de frutas, madeira bem casada e acidez refrescante. (14%)

17,5 €38

Julia Kemper Curiosity

Dão tinto 2012
JÚLIA KEMPER

Um lote entre Alfrocheiro e Touriga Nacional que representa muito bem o terroir do Dão. Exibe aromas de frutas negras, ervas secas, uvas passas e tons balsâmicos e terrosos. Boa concentração, taninos redondos e amaciados pelo tempo, acidez muito equilibrada juntamente com o uso judicioso da madeira, tudo no ponto. (13,5%)

17,5 €23

Scala Coeli

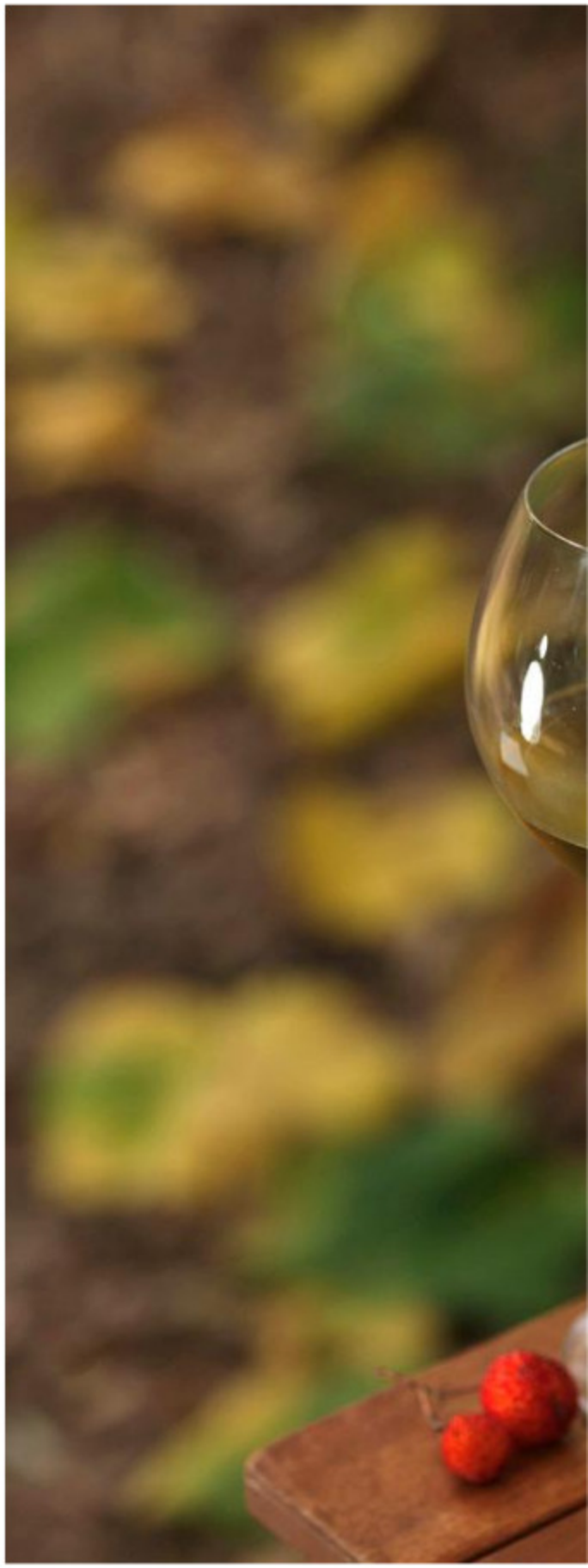
Alentejo Verdelho branco 2018
FUNDAÇÃO EUGÉNIO DE ALMEIDA

Um vinho elegante que demonstra muito bem a tipicidade da casta Verdelho através de aromas subtis de citrinos, maçã verde, carambola e massa de pão. Na boca mostra-se fino, incisivo, com acidez crocante, estrutura firme e final de boca bem persistente, com toques minerais e salgados. (12,5%)

Brancos que falam com o tempo

Nos anos mais recentes o gosto pelo vinho branco tem sofrido algumas mutações. Hoje há muito mais consumidores interessados em provar coisas diferentes que possam ir além dos aromas e sabores frutados e sem segredos. Recuperou-se assim, agora com mais saber, uma prática que vinha de longe. São os vinhos brancos com longo estágio ou de lote de várias colheitas.

TEXTO **JOÃO PAULO MARTINS**



A ideia para este trabalho nasceu de uma constatação: há cada vez mais produtores a lançarem no mercado, num segmento de gama alta, vinhos brancos que aqui há alguns anos não encontrariam apreciadores. São vinhos que reúnem uma de várias características: têm já muitos anos de garrafa mas só agora foram colocados à disposição do público; são de uma só colheita mas o estágio foi sobretudo feito em barrica durante vários anos e só então engarrafados; correspondem a um lote de vinhos de várias colheitas, em proporções diversas. Têm em comum o facto de serem vinhos fora de moda mas, ao invés de vinhos oxidados e mortos (que tantas vezes encontramos nas provas dos vinhos velhos), aqui temos brancos que, em virtude do muito acompanhados que foram, se mostram em muito boa forma, com invulgar complexidade e personalidade.

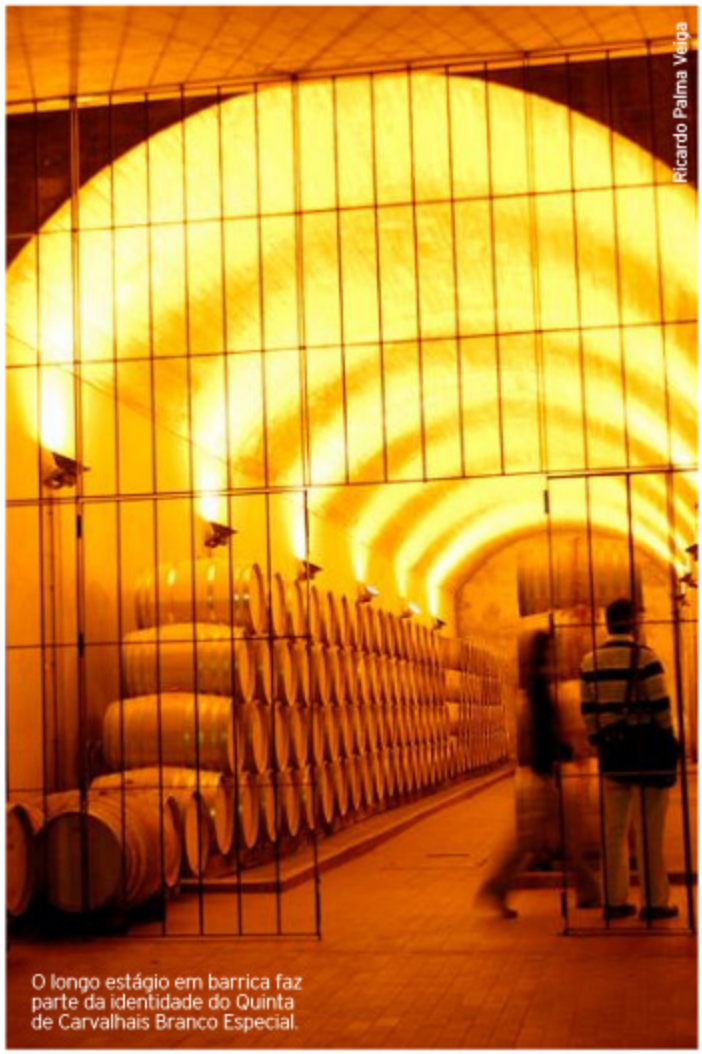
RECUAR NO TEMPO

A tradição portuguesa do consumo de vinhos brancos nunca os colocou no mesmo patamar dos tintos; sempre se quedaram num nível de menor apreço. Também por esta razão os vinhos brancos foram sempre parentes pobres a que poucos davam atenção. Os vinhos muitas das vezes não evoluíam bem, oxidavam num instante e perdiam interesse e procura por parte dos consumidores. Havia excepções em várias regiões, mas era sobretudo no Dão e na Bairrada que os brancos mais perduravam no tempo. Empresas da Bairrada que negociavam com vinhos do Dão - como é o caso das Caves S. João – tinham no seu portefólio brancos que resistiam muito bem e se mostravam com muita saúde durante muito anos. Também a Vinícola do Vale do Dão, propriedade da Sogrape, engarrafava vinhos brancos que adquiria em adegas cooperativas locais. A marca emblemática era Dão Pipas e são brancos que mostram que a região tinha muitas virtudes e capacidades para gerar vinho longevos. Esse Dão Pipas, marca que se manteve até aos anos 90, serviu um pouco de inspiração para um branco criado na Quinta dos Carvalhais e que, pode dizer-se, foi no Dão o vinho fundador destas novas tendên-

Ricardo Palma Veiga

São vinhos que no futuro ficam inoxidáveis, já oxidaram tudo o que tinham de oxidar.

Não raramente, o acaso tem aqui um papel importante, a lembrar-nos que nem sempre controlamos tudo durante a evolução de um vinho.


Ricardo Palma Veiga

O longo estágio em barrica faz parte da identidade do Quinta de Carvalhais Branco Especial.

cias. Criado pelo enólogo Manuel Vieira, o Colheita Seleccionada ganhou foros de "estrela" pelo apreço que o importador belga mostrou em relação a este branco, tendo sido exportado e esgotado com grande sucesso. As barricas onde fermentava o Encruzado eram depois de novo atestadas para não ficarem em vazio e assim, lembra Manuel Vieira, "íamos juntando 30 a 40 barricas por ano; a certa altura já havia barricas a mais e resolvi fazer um lote e dei a provar à administração. A reacção foi tão entusiástica que logo se decidiu avançar com a produção periódica". Na reorganização do portefólio dos Carvalhais houve necessidade de criar um branco Reserva - mais fresco e com mais madeira nova – e assim o Colheita Seleccionada deixou de se produzir. Como ainda assim havia muitas barricas nasceu a ideia do Branco Especial, neste caso, lote de várias colheitas.

Também na Quinta da Gaivosa se iniciou na colheita de 2001 produção de um vinho branco com as uvas recolhidas nas vinhas velhas de onde era costume fazer vinho do Porto branco e onde existia maioritariamente a Malvasia Fina. Inicialmente com o apoio enológico de Anselmo Mendes, era um vinho com uma confecção bem diferente dos outros brancos: dois dias de maceração pelicular, fermentação em bica aberta com híper-oxigenação em meias barricas, parcialmente novas. O resultado era um branco inicialmente castanho, quase com cor de café, como nos disse Tiago Alves de Sousa, mas com o tempo

de estágio na barrica muitos polifenóis depositam-se e o vinho perde a cor acastanhada. De início o vinho mostrou-se muito austero (mais alcoólico do que nas versões mais recentes) mas exactamente por já ter a questão da oxidação resolvida, são vinhos que ainda hoje dão boa prova. Mas Tiago não tem dúvida que as actuais edições, com menos álcool e mais frescura, irão ainda mais longe, seguramente para lá dos 20 anos após o lançamento. À época foi uma novidade no Douro e depois do 2001 foram feitas edições anualmente até 2006. A partir daí teve edições mais espaçadas: 2008 (ano a partir do qual se vindimou mais cedo e a graduação baixou), 11, 12 e agora, a mais recente, 2015. Nem sempre vinhos deste perfil que hoje falamos, resultam de uma ideia prévia ou um projecto arquitectado para atingir este fim; não raramente, o acaso tem aqui um papel importante, a lembrar-nos que nem sempre controlamos ou entendemos tudo o que se passa durante a evolução de um vinho. Celso Pereira, enólogo no Douro, conta-nos que o Quanta Terra branco 2012 nasceu torto mas acabou por se revelar uma grande e positiva surpresa. Naquele ano duas barricas de branco foram consideradas não aptas para entrarem no Grande Reserva e só passados alguns anos é que se percebeu que o vinho tinha evoluído muito bem e foi então comercializado. Só a partir de 2015 (que irá ser a próxima colheita comercializada mas pela qual ainda teremos de esperar uns anos) é que se começou a deixar intencionalmente vinho em estágio. O que aconteceu com Celso Pereira acontece com frequência nas adegas quando é preciso seleccionar barricas para um determinado lote. O que fazer ao que fica é a pergunta difícil de responder, mas os brancos actuais estão a sugerir vários caminhos.

A casta Encruzado tem mostrado excelentes resultados em brancos de guarda.

REQUISITOS E EXIGÊNCIAS

Quando há a intenção de fazer um branco de longa guarda em barrica há que estar atento às características das uvas. A acidez elevada é um requisito que ajuda muito: castas com acidez moderada ou baixa não podem ser usadas porque originam vinhos que não evoluem bem. Mas só a acidez não basta, é preciso, salienta Manuel Vieira, que os vinhos tenham gordura, volume de boca. Temos então de ter, como primeiro requisito, vinhos estruturados, de boa acidez. Para os vinhos que estagiem na madeira coloca-se sempre a questão da oxidação e por isso o atesto das barricas é fundamental. Há uma ligeira oxidação, controlada, mas essa oxidação é fundamental para que os vinhos resistam depois ao tempo; "os vinhos no futuro ficam inoxidáveis, já oxidaram tudo o que tinham de oxidar", lembra Manuel Vieira. As meias barricas têm uma capacidade oxidativa maior e são mais manuseáveis e, por isso, funcionam muito bem para estes vinhos, algo que Tiago Alves de Sousa também subscreve. Se estivermos a falar de estágios em barricas já usadas os atestos podem ser mensais porque a barrica usada "bebe" muito

Adega Mãe

A frescura ácida das vinhas atlânticas, como acontece na Adega Mãe, são garantia de longevidade.

TERRAS DE FELGUEIRAS • VINHO VERDE

www.vercoope.pt

Seja responsável. Beba com moderação.

DE
FELGUEIRAS

O que vale a pena na vida
escreve-se com letra grande.

VERCOOPE
· VINHO VERDE ·
SINCE 1964

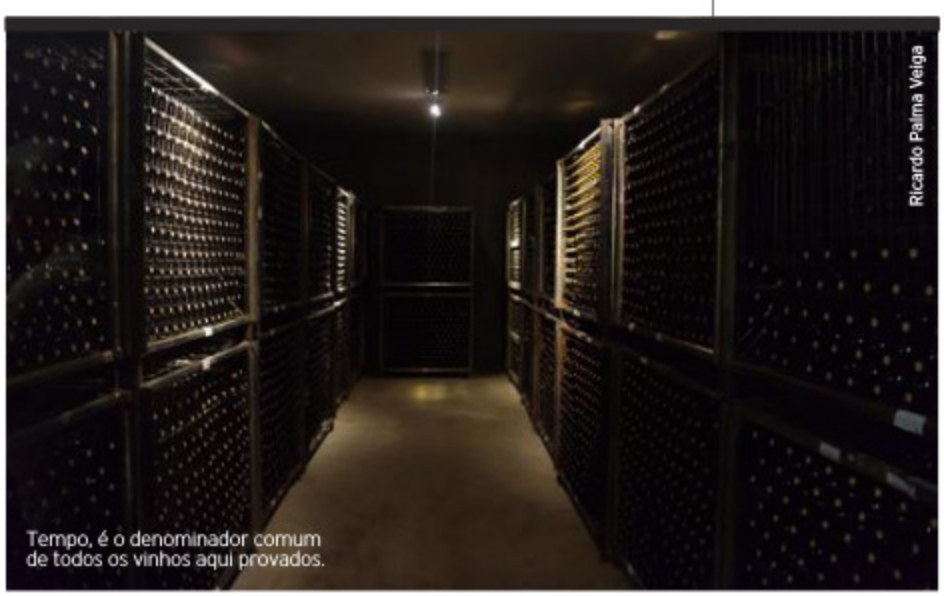
Fernando Guerra

O Alves de Sousa Pessoal nasceu em 2001.

menos que a barrica nova. E, para evitar uso excessivo de sulfuroso, é mesmo melhor ter as barricas atestadas.

No caso dos vinhos que juntam colheitas de anos diferentes, a arte do lote ganha toda a importância. É preciso fazer vários ensaios e, como lembra Manuel Vieira, "fazer o teste à mesa; levávamos o vinho para o restaurante e provávamos com a comida; se não funcionava fazíamos novo lote e foi assim que, passo a passo, chegámos ao lote final". Neste tipo de vinhos pode ter mais peso o gosto pessoal do produtor ou do enólogo. Porquê? Porque é preciso doscar as percentagens de cada ano e, sobretudo, decidir que quantidade de vinho mais novo deverá levar o lote final. Assim, se levar uma percentagem significativa do vinho mais novo poderá não apresentar aquele carácter resinoso e oxidativo que associamos com estes vinhos; ao invés, com pouca percentagem de vinho novo o lote ganha um perfil mais austero e evoluído. São assim possíveis várias nuances. No caso do Branco Especial de Carvalhais, a actual edição no mercado (5000 garrafas), que já é da responsabilidade da enóloga Beatriz Cabral de Almeida, inclui 13 lotes de oito colheitas diferentes, começando em 2004 e acabando em 2018. O trabalho é ainda mais minucioso porque a adega dispõe de cerca de 100 barricas até à colheita de 2015. Além do Encruzado também por lá existe Sémillon e Gouveio. Agora procura-se fazer o Branco Especial com menos graduação, vindimando mais cedo e decidindo à partida o que vai ou não vai para estágio prolongado.

A acidez elevada é um requisito que ajuda muito: castas com acidez moderada ou baixa originam vinhos que não evoluem bem.


Ricardo Palma Veiga

Tempo, é o denominador comum de todos os vinhos aqui provados.

DE NORTE A SUL

Este tipo de vinho não é específico de uma região. Pelos exemplares que aqui mostramos até pode parecer que é um privilégio do Douro e Dão, mas de facto o número de amostras é maior nessas regiões do que noutras porque por ali houve mais produtores que se abalançaram nesta aventura. Vendo bem, até foi em Setúbal, com a marca Pasmados, que tudo começou e, como nos disse Domingos Soares Franco, da casa José Maria da Fonseca, "durante muitos anos sempre me criticaram por insistir neste modelo, mas agora dão-me razão, agora há mercado e consumidores para isto. Fermentou metade do mosto - Viosinho, Viognier e Arinto - em barrica e o resto em inox". Também em Monção e Melgaço estão reunidas as condições para este modelo. Na Quinta do Regueiro juntaram-se vinhos de 2007 até 2010 para este primeiro lote e a próxima edição sairá este ano. A pequena quantidade produzida – 1900 garrafas – não chegou para os pedidos. Na região de Lisboa, a Adega Mãe lançou um branco de idade com Viosinho, Alvarinho e Arinto, castas que Diogo Lopes verificou que mantinham a acidez durante mais tempo, factor tido por fundamental. No Dão, é a casta Encruzado aquela que melhor se adapta a este conceito e os três produtores que aqui apresento foi nela que apostaram. Mas o vinho dos Caminhos Cruzados é o resultado de uma só colheita, neste caso de barricas que não entraram no Teixuga, a marca emblemática da casa. No Douro apresento aqui três vinhos de uma só colheita e outros três de lote de várias colheitas. Pisa a pé das uvas brancas, longas macerações peliculares, oxigenação intensa são algumas das técnicas usadas. Os resultados mostram-se muito bons e, sabemos entretanto, vários outros produtores estão a trabalhar neste modelo. É a vitória dos vinhos brancos!

Grandes projetos nascem connosco

Criamos os seus modelos personalizados

www.global-embalagem.pt
geral@global-embalagem.pt

global
produtos de embalagem

Adega Mãe

E À MESA, COMO É?

Estes vinhos, digamos, difíceis, são muito desafiantes à mesa porque podem ligar muito bem com pratos inesperados, com culinárias diferentes. E o desafio estende-se a vários produtos – peixes, carnes, queijos – e a formas diferentes de confecção. Assim sendo, não adianta muito ter opiniões definitivas sobre os sins e os nãos na ligação com a comida. Por experiência própria já liguei, com um tremendo e inesperado sucesso, o Branco Especial de Carvalhais com uma sopa de peixe picante (tem mesmo a referência caseira de "estupidamente picante…") mas Tiago Alves de Sousa leva o seu Alves de Sousa Pessoal para zonas menos óbvias como polvo à lagareiro, embora reconheça que "com foie-gras é a ligação preferida", mas também sugeriu risotto de cogumelos. A ideia é ligar o vinho com pratos de sabores intensos para que assim exista um bom equilíbrio. Cremos que mesmo com cabrito assado ou peixes no forno estes vinhos podem tornar-se um enorme sucesso.

E, regressando às origens, ao tal Colheita Seleccionada da Quinta dos Carvalhais, lembro-me de um jantar num restaurante 3 estrelas Michelin – Oud Sluis - de Sergio Herman, algures na fronteira Holanda/Bélgica em que o vinho do Dão fazia parte do menu degustação e, não por acaso, dizia o importador que desde Janeiro (estávamos em Março) já tinha vendido 200 garrafas daquele vinho.

Estes vinhos têm uma relação inesperada com a música. Aqui os acordes não são Sol e Dó, aquela ligação simples que toda a gente entoa e que é fácil de entrar no ouvido; aqui temos acordes mais ásperos, com quintas diminutas e sétimas aumentadas. Tudo parece estranho até encontrarmos a fórmula de soarem bem. E, quem não gosta de desafios???

Estes brancos difíceis são muito desafiantes à mesa, ligam muito bem com pratos inesperados, culinárias diferentes.

19 €75

Villa Oliveira 2ª Edição L2015-2019

Dão Encruzado branco
O ABRIGO DA PASSARELA

Este lote cobre os anos de 2015 a 2019. Estágio em pipos de 600 litros. Enorme complexidade com fruta rica e madura, barrica muito bem integrada no conjunto. Cresce muito na prova de boca, é um branco de luxo, volumoso mas sem perder a elegância. Do melhor que o país produz. (13%)

18,5 €40

Alves de Sousa Pessoal

Douro branco 2015
ALVES DE SOUSA

Bastante carregado na cor, aroma claramente evoluído mas a mostrar boa austeridade, sério, sem oxidações indesejáveis, apenas com fruta muito madura, compotas e folhas mortas. A excelente acidez que apresenta na boca conserva o vinho num registo gastronómico, cheio de virtudes no final longo. (12,5%)

Henrique Vieira & Filhos | Desde 1910

VIEIRINOX®

DEPÓSITOS | EQUIPAMENTOS | ESTRUTURAS | PROJETOS

NOVO SITE

Henrique Vieira & Filhos, SA | Rua Direita 65, Apartado 3, 3811-552 Aveiro | (+351) 234 940 440 | comercial@vieirinox.pt | www.vieirinox.pt

18,5 €70

Guru NM

Douro branco
WINE & SOUL

Lote de 2010, 2013 e 2015, 1500 garrafas produzidas. Ainda se sente agradável redução no aroma mas está muito bem no perfil, assente na fruta madura, alperces em compota, casca de citrinos. Muito complexo e rico, fino na fruta madura, excelentes notas de flores e tisanas, é um branco de luxo, com belíssima acidez. (12%)

18,5 €50

Quanta Terra

Douro branco 2012
QUANTA TERRA

Lote de Viosinho e Gouveio. Muito atractivo de aroma com notas maduras de fruta e sensação mineral. Amplo na boca, com muito volume mas bela elegância. Com mais tempo no copo o vinho vai ganhando complexidade e vai mostrando enorme riqueza. Um branco sério mas com muita classe. (14%)

18,5 €38

Quinta dos Carvalhais Branco Especial

Dão branco
SOGRAPE VINHOS

Engarrafado de 2019. Muito bem logo no primeiro ataque olfactivo, rico na fruta madura, com leves notas de frutos secos, de mel e frutos confitados em calda. Concentrado e rico na boca, agora mais fresco do que nas primeiras edições, é um branco cheio de potencialidades gastronómicas, com a acidez perfeita. (13,5%)

18 €25

Pedra Cancela Intemporal

Dão Branco 2012
LUSOVINI

Excelentes notas de evolução no nariz, sugestões de mel, pêra e maçã cozidas. Acidez espectacular, resulta muito elegante, com muito nervo, um branco persistente e resistente, que seduz pela envolvência, equilíbrio, e a imensa classe. Excelente exemplar do potencial do Dão para gerar brancos longevos. (14%)

18 €40

Regueiro Jurássico

Vinho Verde Monção e Melgaço branco
QUINTA DO REGUEIRO

Mostra surpreendente frescura, é um Alvarinho fino e muito elegante, com muito volume e estrutura mas sem qualquer oxidação, com a acidez aqui a manter um equilíbrio notável. Muito complexo e rico na prova de boca, leve nota tropical e algum fruto seco. Conjunto de grande classe e com anos pela frente. (13%)

18 €90

Titan of Douro Fragmentado Blend 1

Douro branco
LUIS LEOCÁDIO

Muito afirmativo no aroma, com muito carácter de fruta, com ameixas brancas, leves notas citrinas e resinas em fundo, sem sinais de velhice, austero mas a mostrar muita personalidade. Vinho sério, de óptima acidez, sem mácula. Muito bom equilíbrio de conjunto, num branco extremamente desafiante. (13%)

17,5 €49

Adega Mãe Terroir

Reg. Lisboa branco 2016
ADEGAMÃE

Cor amarela quase dourada. Grande intensidade e complexidade aromática. Belas notas citrinas (laranja, tangerina, limão) acompanhadas de manga, maçã, notas especiadas. Intenso e de bom porte na boca, untuoso e texturado, um branco a mostrar do que são capazes as vinhas mais perto do mar. (13%)

17,5 €20

Caminhos Cruzados Passado

Dão branco 2015
CAMINHOS CRUZADOS

Bem carregado na cor, a sensação de vinho evoluído é evidente logo no primeiro impacto olfactivo, com notas de madeira, de resinas, de fruta em compota. Ainda muito expressivo na prova de boca porque a acidez lhe mantém a frescura, é um branco encorpado, sólido, claramente de Inverno. (14%)

17 €32,50

Kaput

Douro branco
BARÃO DE VILAR

Carregado na cor, aroma denuncia a idade de alguns dos vinhos, aqui num registo onde os frutos secos e leve compota marcam presença, mas apenas com sinais de boa oxidação. A boca é servida por acidez excelente que mantém o vinho num registo de prova muito bom. Um Douro diferente, mas muito interessante. (13%)

17 €9,99

Pasmados

Reg. Península de Setúbal branco 2015
JOSÉ MARIA DA FONSECA

Dourado carregado na cor, sente-se um branco evoluído com uma oxidação resinosa mas nobre, sugerindo agora notas de mel, resina de abelha, frutos secos e compotas, tudo muito bem proporcionado. Muito vivo na boca, com acidez muito ajustada, glicerinado e de final longo, está em muito bom nível, bem gastronómico. (13%)

17 €22

Quinta do Romeu Especial

Douro branco 2016
QUINTA DO ROMEU

Muito carregado na cor, apresenta um nariz que podemos apelidar de "oxidação positiva" fruto de longo estágio em casco, adquirindo aromas resinosos e de fruta em calda e compota. Oxidado sim, passado não. Bom volume de boca, com acidez elevada e um estilo que merece ser conhecido. (12,5%)

17 €13,50

Quinta da Silveira

Douro Reserva branco 2013
SOC. AGR. VALE DA VILARIÇA

Citrino dourado na cor, muito atractivo no aroma, com notas de frutos secos, leve nota de mel, a fruta é madura mas mostra ainda muito vigor e muito boa presença. Bom volume de boca, com textura, acetinado, com bela acidez, já com um toque evoluído mas que se enquadra na prova. (13%)

Trativi

SE OS SEUS VINHOS SÃO PORTUGUESES, PORQUE NÃO AS SUAS MÁQUINAS?

FILTRAÇÃO TANGENCIAL

PENSADA E CONSTRUIDA À SUA MEDIDA

A TRATIVI dispõe de uma equipa que projeta e fabrica os equipamentos para aplicações especiais

Fabrico de acordo com as necessidades de cada cliente

Sistema automático
Sistema Semi-automático

Sistemas Híbridos:
Membrana polimérica + Cerâmica

TRATIVI - Máquinas e Acessórios para Enologia, Lda
Tel.: +351 227 150 140 | geral@trativi.pt | www.trativi.pt

ACV Vinhos de Talha

Nova gama, imagem renovada

O produtor ACV, de Vila de Frades, acaba de lançar uma nova gama, com imagem actualizada. São vinhos de talha tradicionais, vestidos a rigor.

TEXTO **MARIANA LOPES** FOTO **ACV VINHOS DE TALHA**

Um pequeno projecto, com muita alma e tradição. A ACV Vinhos de Talha — adega em Vila de Frades, no concelho da Vidigueira — foi criada em 2015 por Alexandre Frade, natural de Marmelar. O seu pai era um seareiro que se tornou dono de uma taberna em Beja, e Alexandre começou a ajudá-lo ainda com doze anos, em 1966. Acompanhando-o de perto, e também alguns amigos e produtores dedicados ao vinho de talha, envolvidos na Vitifrades (associação e evento de celebração e promoção deste tipo de vinho, em Vila e Frades), Alexandre Frade decidiu igualmente participar na preservação do método ancestral. Mais tarde, em 2011, iniciou algumas experiências no monte onde residia, e ainda reside. Já em 2014, inscreveu-se no curso profissional de Viticultura e Enologia, do Instituto Politécnico de Beja, para entrar no negócio com formação e conhecimento técnico, que viria a juntar ao empírico adquirido durante vários anos. Com a fundação da ACV — Produção e Comércio de Vinhos de Talha, deu seguimento à sua paixão, dedicando o projecto ao pai.

A Alexandre Frade, junta-se também o seu filho Sérgio que, por sua vez, abriu o restaurante O Frade, em Lisboa, com o primo e chef Carlos Afonso, há cerca de um ano e meio, com o mesmo nome da antiga taberna do seu avô. Recentemente, a ACV começou a explorar mais a vertente comercial, também com o "empurrão" deste restaurante, que dinamiza o negócio de vinhos da família.

No final de Dezembro, o produtor apresentou três vinhos da sua nova gama, com rótulos totalmente redesenhados e actualizados: Castas Antigas branco 2018, 1 Por 1 tinto 2018 e Peculiar tinto 2017, todos com certificação Vinho de Talha. O primeiro (apenas 821 garrafas), de uma

vinha com 40 anos junto a S. Cucufate, em solo arenoso, a Vinha do Roque, é um lote de castas tradicionais brancas, Antão Vaz, Arinto, Diagalves, Larião (conhecido entre as gentes locais por "Uva da Algibeira"), Manteúdo, Perrum e Roupeiro. Já as uvas dos dois tintos (2.208 e 3.231 garrafas, respectivamente) provêm de vinhas em Mangancha, de solos franco-arenosos, junto a Aljustrel, ambos de Aragonez e Trincadeira. Segundo Alexandre Frade, a estratégia na adega da ACV "é aquela que dependa o menos possível do 'artesão'", com uma aposta em contactos do mosto com as películas mais prolongados, até Janeiro do ano seguinte, quando o vinho é mudado para outra talha, ficando aí até ser engarrafado em Abril ou Maio. Três vinhos únicos, com muito "sentido de lugar".

17 €35

Castas Antigas

Alentejo Vinho de Talha branco 2018
ACV - COMÉRCIO E PRODUÇÃO DE VINHOS DE TALHA

Antão Vaz, Arinto, Diagalves, Larião ("Uva da Algibeira"), Manteúdo, Perrum e Roupeiro. Resina, cera de abelha, mel fresco, flores do campo e toque especiado, como açafrão. Bem crocante e com muita frescura, é puro e preciso, com óptima acidez. Equilíbrio e delicadeza, também estrutura, num branco com carácter. (13%)

17 €28

1 Por 1

Alentejo Vinho de Talha tinto 2018
ACV - COMÉRCIO E PRODUÇÃO DE VINHOS DE TALHA

Aragonez e Trincadeira. Fruta vermelha fresca mas também esteva, erva-doce, pimenta branca, sugestão resinosa de xarope de ácer, também pedra molhada. Bem elegante e leve, com taninos aveludados, tem bastante frescura natural e pureza de fruta, a tornar o próximo copo quase obrigatório. Muito atractivo. (14,5%)

17,5 €32,50

Peculiar

Alentejo Vinho de Talha tinto 2017
ACV - COMÉRCIO E PRODUÇÃO DE VINHOS DE TALHA

Aragonez e Trincadeira. Pólvora, leve enxofre, várias pimentas, fruta silvestre de fundo num nariz verdadeiramente "peculiar". Cheio e estruturado na boca, é intenso e amplo, com nota vegetal bem agradável, que corta, também resina na base do conjunto. Um vinho que precisa de tempo, para guardar e beber mais tarde. (16%)

Blindar™

Fungicida para o controlo da Esca e de doenças do Lenho.

Trichoderma asperellum + Trichoderma gamsii

- Formulação optimizada de elevada qualidade
- Fácil aplicação; Rápida instalação
- Máxima protecção contra feridas
- Resistente a tratamentos químicos e a condições climáticas adversas
- Autorizado em modo de produção biológico
- Não necessita de condições especiais de armazenamento.

Autorização de venda nº 00874 concedida pela DGAV
Utilize os produtos fitofarmacêuticos de forma segura.
Leia sempre o rótulo e a informação relativa ao produto antes de o utilizar.

ISAGRO
Italian creativity for plant health

Lusosem
produtos para agricultura, S.A.

Poeira, como nunca se viu

Marca de referência no Douro, o portefólio Poeira tem vindo a crescer à medida da irrequietude de Jorge Borges. Agora estende-se a nada menos que nove vinhos, entre barricas, ímpares, desalinhados, parcelas e, até, um vinho que não é dele, mas "delas". O conjunto é absolutamente superior, na qualidade, singularidade e personalidade.

TEXTO **LUÍS LOPES** FOTOS **POEIRA**

A caminho da sua 25ª vindima, Jorge Moreira não dá sinais de querer tirar o pé do acelerador. É hoje unanimemente considerado um dos mais talentosos enólogos portugueses e o Poeira tornou-se numa das grandes marcas do Douro. Mas o seu, por vezes exagerado, sentido de autocrítica (nunca conheci produtor tão insatisfeito com o que faz!) e nível de exigência, levam-no a procurar ir sempre mais além. Isso significa não apenas afinar em cada vindima as referências existentes no portefólio como também criar coisas novas.

A base do casal Jorge Moreira e Olga Martins (enóloga de formação e administradora da Lavradores de Feitoria) é a Quinta do Poeira, propriedade adquirida em 2001, em Provesende. Na margem direita do rio Pinhão, estão 3 hectares de floresta, 2 de olival e 10 hectares de vinha, incluindo 1,5 ha de vinha velha de mistura e diversos talhões plantados ao longo da década de 2000 com Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Francisca e, sim, os improváveis Cabernet Sauvignon e Alvarinho. À Quinta do Poeira veio juntar-se, a partir de 2017, uma pequena vinha que encantou a família, a Vinha da Torre, em Covas do Douro. São dois hectares plantados em 1950, com muitas castas, em solo pedregoso e bastante inclinado. Não por coincidência, ambas as propriedades estão viradas a norte, mais uma das "exigências" de Jorge Moreira, que tem na frescura e elegância uma condição essencial para os seus brancos ou tintos. "Não gosto do sol directo da tarde durante o verão, pois transforma o perfil aromático das uvas e retira a acidez e energia que precisamos para os vinhos Poeira", justifica o produtor.

Vinhas velhas, há muitas no Douro. O que é que estas cepas têm de tão especial para originarem o novo topo de gama da casa, o Poeira Vinha da Torre 2017? Jorge responde: "Andava atrás de uma vinha assim há muito tempo. Apesar da idade, esta vinha mantém óptimas condições de vigor, número de plantas e produção. Tem um encepamento muito equilibrado, com maturações muito homogéneas entre as diferentes castas. E está a uma altitude de 400 metros, com exposição norte. Tudo isto permite uma maturação lenta e muito equilibrada, algo invulgar nas vinhas velhas do Douro. Consigo ali o melhor das vinhas muito velhas (estrutura de taninos e profundidade), sem o pior das vinhas velhas (excessos de concentração) e com muita expressão varietal e complexidade aromática, características até mais fáceis de encontrar em vinhas relativamente jovens."

Mas embora o Vinha da Torre seja a "estrela da companhia" entre os vinhos agora apresentados, ele é acompanhado por toda uma constelação. Desde logo, as novas colheitas dos Pó de Poeira, branco e tinto, e dos Poeira, branco e tinto igualmente, os quais, só por si, já mereceriam destaque e forte aplauso. Depois, os Desalinhados, dois brancos fora da caixa. "São feitos de uvas compradas, de vinhas que me desafiaram, e as castas podem variar todos os anos", diz Jorge Moreira. Um, é um Riesling de 2015, com largo estágio em inox e garrafa. "A ideia era fazer um Riesling muito leve, assente nas suas características terciárias redutoras. No início era completamente neutro e foi preciso dar-lhe tempo para a complexidade acontecer e o vinho ganhar encanto." O outro, é um Arinto feito em curtimenta (fermentação com as películas da uva), que foi vinificado numa esfera de cimento, material que cada vez mais enólogos estão a adoptar para vinhos especiais, ainda que Jorge veja neste equipamento "apenas mais uma ferramenta enológica, o

importante são as decisões e as uvas." Falando de uvas e da casta Arinto, o enólogo justifica a escolha: "Com o aumento do pH que acontece na curtimenta, precisamos de partir de uvas com pH muito baixo", refere. "Espero deste vinho uma rusticidade e uma textura de boca particular, mas que ao mesmo tempo mantenha um certo grau de elegância. Os vinhos de curtimenta são vinhos quase sem expressão varietal mas o nosso tem umas notas cítricas que dão a frescura e equilíbrio que procuramos." Curiosamente, todos os brancos da casa são monocastas (Alvarinho, Riesling, Arinto) mas Jorge jura que não foi de propósito: "É uma coincidência. Nada tenho contra os brancos de lote!"

Temos ainda o Poeira Ímpar 2015, um tinto notável que tem a particularidade de juntar o Cabernet Sauvignon às castas durienses Touriga Nacional e Sousão, num blend tão invulgar quanto o vinho. É uma referência que só surge de tempos a tempos, e por culpa, precisamente, do Cabernet que, no clima do Douro, nem sempre se mostra na vinha como Jorge pretende. "Quero vinhos com pH muito baixos, que precisem de anos para afinar e, por outro lado, que tenham uma enorme capacidade de evolução. O objectivo é associar a exuberância e generosidade das castas do Douro com a classe do Cabernet", diz.

Deixei propositadamente para o fim o vinho que, provavelmente, estará em primeiro lugar no coração de Jorge Moreira, o She. Para começar, a responsabilidade enológica não é dele, mas sim de Olga Martins. A ideia era fazer o tinto mais subtil e elegante da casa e Olga escolheu na Quinta do Poeira a parcela de Touriga Franca, vindimada tarde, com boas maturações, mas com baixo teor alcoólico (12,5%). Objectivo alcançado, o contrarótulo do She diz o resto: "um vinho que celebra as mulheres da minha vida e a mais especial – a minha filha". E acho que está tudo dito.

17,5 €24

Desalinhados

Reg. Duriense Riesling branco 2015
JORGE NOBRE MOREIRA

O longo estágio em inox e garrafa trouxe-lhe complexidade, com sugestões florais, mel, cera de abelha, os característicos apetrolados do Riesling com idade. De acidez crocante e incisiva, é um branco firme, leve e intenso ao mesmo tempo, bem elegante e fresco, perdurando na boca. Apenas 900 garrafas produzidas. (11%)

18,5 €24

Desalinhados Curtimenta

Douro branco 2018
JORGE NOBRE MOREIRA

Arinto, fermentado com bago inteiro em esfera de cimento, onde estagiou um ano. Tem a cor típica da curtimenta e muitas notas de casca de citrinos, apontamentos vegetais, raspa de limão. Muito sólido e intenso, mas ao mesmo tempo leve, com algum tanino e impressionante frescura citrina no larguíssimo final. Grande vinho. (13%)

17,5 €15

Pó de Poeira

Douro branco 2019
JORGE NOBRE MOREIRA

Feito de Alvarinho, ainda que não o mencione no rótulo. Fechado de aroma, com bastantes notas de pederneira e pólvora, a fruta delicada escondida nesta fase. Muito mais expressivo de boca, toranja e tangerina, acidez fina envolvida num corpo cremoso. Final largo, fresco e citrino. (12,5%)

17,5 €15

Pó de Poeira

Douro tinto 2018
JORGE NOBRE MOREIRA

Partindo de uma grande variedade de castas, o Douro revela-se todo aqui, com fruta madura de muito boa qualidade, bagas silvestres e especiarias, bela conjugação de poder, garra, equilíbrio, polimento, elegância e frescura. Tem tudo no sítio e bebe-se com muito prazer. (14%)

18 €30

Poeira

Douro branco 2019
JORGE NOBRE MOREIRA

Alvarinho, fermentado em barricas de 500 litros. Muito fino e delicado, elegante aroma de flor de laranjeira, notas de toranja e tangerina, um traço levemente fumado, tudo num perfil de grande subtileza e sofisticação. É um branco de enorme equilíbrio, com uma notável pureza de fruta e muita frescura no largo final. Para crescer em garrafa. (13,5%)

18,5 €35

Poeira 31 barricas

Douro tinto 2017
JORGE NOBRE MOREIRA

Vinha velha com várias castas misturadas e Touriga Nacional. A elegância e subtileza frutada e floral da Touriga mistura-se aqui com as notas terrosas, urze, ervas aromáticas, mirtilos, com brilhante complexidade e finura. Os taninos são perfeitos, de enorme polimento, e a frescura ácida atravessa o vinho de ponta a ponta, deixando um traço de precisão, elegância e classe. (13,5%)

19 €60

Poeira Ímpar

Douro tinto 2015
JORGE NOBRE MOREIRA

Touriga Nacional (60%), Sousão (20%) e Cabernet Sauvignon (20%) fazem uma improvável parceria que resulta num vinho imponente, com a fruta negra silvestre (amoras, mirtilos) aliada a notas de vegetais amargos, pimenta rosa, grafite. A frescura de boca é impressionante, conferindo muita tensão e firmeza. Enorme no carácter, na singularidade, no potencial de crescimento em garrafa. Ímpar, na verdade. (14%)

19 €70

Poeira Vinha da Torre

Douro tinto 2017
JORGE NOBRE MOREIRA

O aroma é de notável profundidade e complexidade, pedra molhada, mato, musgo e esteva, especiaria, a fruta belíssima aparece muito subtil e misteriosa. O ambiente é fresco, austero, com amplos e sólidos taninos. Seco, sisudo, excelente acidez e atractivos amargos marcam o final interminável. Um tinto brilhante, tinto de terroir, para várias décadas. (13,5%)

18 €27

She

Douro tinto 2017
JORGE NOBRE MOREIRA

Este varietal de Touriga Franca impressiona imenso pela extrema pureza e expressão de fruta, com o carácter da casta evidente nas bagas vermelhas, framboesas, cereja. Sumarento e concentrado, mas ao mesmo tempo muito leve, fresco e elegante, com taninos de seda, é um vinho de grande equilíbrio, puro prazer. (12,5%)

BLINDAR é o novo fungicida para o controlo das doenças do lenho da videira lançado pela Lusosem

O Blindar é um fungicida inovador, apresentado pela Lusosem, à base de duas estirpes do fungo benéfico Trichoderma. Em linha com as tendências atuais de sustentabilidade, este fungicida está autorizado para Modo de Produção Biológico e é eficaz mesmo em condições climáticas adversas.

As doenças do lenho da videira - Esca, Eutipiose, Botriosfériose, Doença de Petri – são causadas por um vasto complexo de fungos e podem gerar grandes perdas para os viticultores e produtores, tanto em quantidade como em qualidade. Os fungos causadores destas doenças penetram na planta através das "feridas" causadas pela poda, que expõem os tecidos lenhosos à acção dos agentes patogénicos por períodos consideráveis. Os sintomas são bem característicos: as folhas adquirem cloroses (deficiência na produção de clorofila), e depois necrosam entre as nervuras principais, os lançamentos definham e os cachos murcham ou secam. Em todo o Mundo, estima-se que os prejuízos causados por este tipo de doenças cheguem a 1500 milhões de dólares por ano.

Para dar resposta a este complexo problema fitossanitário, a empresa italiana Isagro — empresa que cria soluções agrícolas de baixo impacto ambiental — desenvolveu em parceria com a Universidade de Florença o fungicida Blindar, à base de duas estirpes de Trichoderma. Segundo a Lusosem, as duas estirpes benéficas que o compõem - Trichoderma Gamsii e Trichoderma Asperellum - colonizam os tecidos da videira (nas tais feridas da poda) formando uma barreira física e biológica que impede os agentes patogénicos de entrar, evitando o desenvolvimento de novas infecções. Garantem uma maior eficácia, atuando de forma simbiótica e rápida, instalando-se e começando a actuar em menos de seis horas (com temperatura superior a 10ºC e sem chuva). Após esse pequeno período inicial, a solução é resistente a tratamentos químicos e a intempéries meteorológicas.

Vinhos do Tejo certificaram mais 28% em 2020

Ao contrário do que poderia ser previsível (devido à pandemia), a região vitivinícola do Tejo aumentou a certificação dos vinhos em 27,72%, valor que fez subir o total de volume certificado para 30 milhões de litros, algo que, segundo o comunicado, os Vinhos do Tejo "contavam atingir em 2023".

De Janeiro a Abril, o crescimento foi de 76% e, no primeiro semestre de 2020, de 47%. Nos primeiros seis meses do ano, a CVR Tejo certificou 15,21 milhões de litros, o que representou cerca de metade dos números atingidos no final do ano: 29,75 milhões de litros. Por sua vez, a quota de vinhos certificados com Indicação Geográfica Tejo (o vinho Regional Tejo) mantém-se superior à DOC Do Tejo, o que seria de esperar pois o crescimento das vendas registou-se sobretudo nos super e hipermercados.

Luís de Castro, presidente da Comissão Vitivinícola Regional do Tejo (na foto), comenta que "são boas notícias e que reflectem o esforço colectivo dos vários players da região. Nota para o facto de resultarem do trabalho não de um, mas de vários anos, em Portugal e nos mercados internacionais, onde a apetência para os Vinhos do Tejo é cada vez maior. As expectativas para 2020 eram de crescimento, mas não tão elevado; o facto de termos crescido tanto num ano tão atípico foi uma grande vitória".

CLEANBRETT

Alta eficiência na remoção de fenóis voláteis (até 70%)

(4-Etilfenol e 4-Etilguaiacol)

S A I

Oenological Sensitivity

www.saienology.com

Garcias "ganha" distribuição dos vinhos Quinta de Pancas e Colinas do Douro

Os vinhos do produtor de Lisboa Quinta de Pancas passaram a ser distribuídos, desde Janeiro de 2021 e em exclusivo, pela Garcias Wines & Spirits. "Gostamos de trabalhar com produtores activos e conhecedores do mercado, assim como disponíveis para arriscar e com espírito criativo", refere Filipa Garcia, administradora da Garcias. Por sua vez, directora geral da Quinta de Pancas, Cláudia Paiva, explica a opção: "Acreditamos que temos os vinhos, a equipa e a história do nosso lado. Chegou o momento de levar a nossa marca e os nossos vinhos para outro patamar. Queremos chegar a mais consumidores, a mais canais e ter uma cobertura geográfica efectiva. Quando acreditamos e sabemos onde queremos chegar é muito importante ter ao nosso lado um parceiro que acredite tanto quanto nós e que seja dotado das ferramentas humanas, técnicas e logísticas que nos ajudem a alcançar o objetivo".

Já com "o objectivo de reforçar a aposta no canal HoReCa", a Colinas do Douro toma agora o mesmo passo, com Janeiro do novo ano a marcar o início de mais uma etapa do produtor duriense. A Garcias assegurará, assim, a distribuição dos vinhos desta empresa no continente e arquipélagos portugueses, tanto das marcas on-trade (Quinta da Extrema e Colinas do Douro), como das off-trade (Quinta da Pedra Cavada e Seixo Amarelo). É precisamente por se viver uma nova fase de grande dificuldade na restauração e no comércio de proximidade que a Colinas do Douro toma este passo. Jorge Rosa Santos, enólogo da casa, explica: "Por estarmos provavelmente num momento de grandes transformações, sentimos a importância de termos a nosso lado um parceiro sólido e que entenda bem o actual momento. Com a Garcias, pretendemos ter presença forte na restauração e garrafeiras em todo o país, através de uma equipa de vendas mais numerosa e especializada".

Altano Rewilding é o novo "vinho por uma causa" da Symington

É o mais recente lançamento da Symington Family Estates, e é o resultado da parceria feita há um ano entre a empresa e a Rewilding Portugal. O tinto Altano Rewilding surge, como explica a Symington em comunicado, "com o intuito de apoiar a estratégia de conservação da natureza num território com 120 mil hectares no Grande Vale do Côa, situado entre a serra da Malcata e o vale do Douro", sendo que o valor das vendas vai contribuir para os esforços da Rewinding Portugal na protecção das paisagens naturais do interior do país.

Apresentando-se em formato garrafa e em bag-in-tube, esta edição do Altano Rewilding é um lote de Touriga Francesa, Tinta Roriz e Tinta Barroca. O bag-in-tube de 2.25l — o equivalente a três garrafas — é uma embalagem em cartão que traz várias vantagens, como a facilidade de reciclagem, a menor pegada de carbono e a boa conservação das propriedades do vinho, óptima para vinhos de consumo imediato (até às seis semanas).

Rob Symington, administrador da Symington Family Estates refere: "Estamos muito entusiasmados com este vinho, um exemplo fantástico de um tinto do Douro que conjuga um inovador formato com uma estória interessante, além de proporcionar uma oportunidade para as pessoas contribuírem para uma causa positiva. A Rewilding surge como uma solução multifacetada para muitos dos problemas ambientais que enfrentamos no século XXI".

O Altano Rewilding tinto será distribuído em Portugal pela Portfolio Vinhos, estando brevemente disponível na rede de distribuição habitual da marca, com o p.v.p. recomendado de 5.99 euros para a garrafa de 0,75cl e 14.99 euros para o bag-in-tube. Este último estará, numa fase inicial, em exclusividade nos hipermercados Continente. O vinho estará também disponível nas lojas das Caves Graham's e Cockburn's, localizadas em Vila Nova de Gaia e na Quinta do Bomfim, no Pinhão.

Corticeira Amorim revela tecnologias de ponta que erradicam TCA

A maior empresa mundial de produtos de cortiça, Corticeira Amorim, anunciou o lançamento de duas novas tecnologias, uma desenvolvida para remover o TCA (tricloroanisol, composto químico contaminante que origina o vulgo "cheiro a rolha") detectável das rolhas naturais, e outra para criar um novo segmento de rolhas microaglomeradas: Naturity e Xpür, respectivamente.

A investigação para desenvolver a tecnologia Naturity, com patente pendente, iniciou-se em 2016 com a NOVA School of Science and Technology e baseia-se nos princípios da dessorção térmica através de uma utilização, exclusiva e não sequencial, de pressão, temperatura, água purificada e tempo. Nenhum elemento artificial é usado no processo, o que facilita a extração de mais de 150 compostos voláteis, incluindo o TCA. Com lançamento a nível mundial, a Amorim garante que a Naturity expande o desempenho de TCA não detectável no segmento de produtos de cortiça natural, ao mesmo tempo que reforça os resultados operacionais da NDTech, o serviço de rastreio avançado que analisa e remove individualmente qualquer rolha de cortiça natural com mais de 0,5 nanogramas por litro de TCA.

"Ensaios exaustivos de engarrafamento, envolvendo vários produtores de vinho, produziram resultados exemplares em termos da medição do impacto do tratamento no desempenho da cortiça, com ensaios adicionais de validação de terceiros a serem conduzidos o mais rapidamente possível com o Instituto Geisenheim, na Alemanha, e os laboratórios Campden & Chorleywood, no Reino Unido", desenvolve a empresa, em comunicado.

Já no que toca à Xpür, esta foi desenvolvida para estender o desempenho de TCA não detectável para rolhas microaglomeradas. A Xpür aprimora o método convencional desenvolvido há varias décadas, redesenhando e actualizando o conceito com tecnologia do século XXI. Esta nova abordagem utiliza apenas 25% da energia e apenas 10% do CO2 anteriormente necessário. Além disso, "a Xpür consegue resultados de níveis de redução de TCA para 0,3 nonogramas por litro em rolhas microaglomeradas tratadas, deixando intactas as propriedades físico-mecânicas da cortiça. Como resultado, a gama de rolhas microaglomeradas da Corticeira Amorim apresenta a maior percentagem possível de cortiça e não necessita de soluções químicas adicionais para manter as propriedades naturais da cortiça, nomeadamente as importantíssimas taxas de compressibilidade e expansão", diz a Amorim. A Xpür será utilizada no tratamento das rolhas técnicas Neutrocork Premium e QORK.

António Amorim, Presidente e CEO da Corticeira Amorim, refere que: "Estas tecnologias resultam de robustos investimentos financeiros, tempo e dedicação em I&D por parte da nossa equipa. Apesar dos obstáculos que 2020 colocou no caminho de todos, conseguimos cumprir a promessa feita de que íamos conseguir um desempenho de TCA não detectável em todos os segmentos de rolhas de cortiça até ao final do ano. Este é o compromisso para com os nossos 30000 clientes em todo o mundo – para garantir a qualidade e consistência dos seus produtos e assegurar que a preferência dos consumidores pela cortiça só possa ficar mais forte".

Vino Guard

Especialistas em higiene em enologia

O programa Vino Guard da Ecolab oferece soluções completas adaptadas a cada operação de limpeza e desinfeção a ser implementada.

ECOLAB®

atendimento.cliente.pt@ecolab.com

+351 214 480 750

Abertas as inscrições no Concurso Vinhos de Portugal 2021

A oitava edição consecutiva do Concurso Vinhos de Portugal — organizado pela ViniPortugal e que distingue os melhores vinhos nacionais — abriu agora as inscrições para os produtores que querem submeter os seus vinhos à prova. O júri é composto por especialistas em vinhos portugueses e internacionais, entre os quais jornalistas, sommeliers, wine educators e outras profissões ligadas ao sector. A competição terá lugar de 19 a 21 de Abril, no CNEMA, em Santarém, e o Grande Júri reunirá a 22 e 23 em Setúbal (distrito anfitrião do concurso) para a selecção dos Grande Ouro e dos Melhores do Ano. A cerimónia de entrega de prémios, no mesmo local, será no dia 23 de Abril.

Os produtores que se inscreverem até 26 de Fevereiro, vão beneficiar de um desconto de cinco euros por cada referência inscrita, uma vantagem que não será aplicada nas duas fases seguintes de inscrição. O registo pode ser feito no site do concurso até dia 1 de Abril.

wines of portugal presents:
WINE FUTURE 2021

Maior conferência internacional de negócios de vinho será este mês

A conferência internacional Wine Future 2021, dedicada aos negócios de vinho, terá lugar de 23 a 26 de Fevereiro de 2020. Esta é a maior do seu género e tem como patrocinador principal a ViniPortugal, através da chancela "Wines of Portugal". Será pela primeira vez em formato digital, mais seguro para todos neste momento, depois das edições anteriores terem decorrido em Rioja (Espanha) e Hong Kong.

Ao longo de quatro dias, diversos especialistas e profissionais vão discutir o futuro do sector e partilhar soluções para os desafios que a indústria vitivinícola e o comércio internacional de vinho enfrentam, decorrentes da pandemia da covid-19 e os seus consequentes impactos económicos, mas também da emergência climática e das desigualdades sistémicas. Já estão alguns oradores confirmados, nomeadamente Pau Roca (director-geral da Organização Internacional da Vinha e do Vinho), Francis Ford Coppola (realizador e produtor de vinhos) e Irina Bokova (antiga directora-geral da UNESCO).

ASSINATURA DE 2 ANOS

por apenas
€88

Também disponível assinatura
de 12 meses por 44€.

mais informações
VASP-PREMIUM | assinaturas@vasp.pt |
www.grandesescolhas.com

linha directa de apoio ao assinante:
21 433 7036
(2ª a 6ª feira das 9 às 13 e das 24 às 18h)

* Oferta válida para pagamentos feitos
através de débito directo.
Consulte as condições de utilização dos
vouchers no site da Grandes Escolhas

OFERTA

VOUCHER ENOTURISMO

VINHEDO

Vinhos Únicos, de Paixão e Qualidade

A Vinhedo (www.vinhedo.pt) aposta em pequenos produtores de norte a sul de Portugal, incluindo ilhas e tem também uma forte componente de vinhos biológicos e de baixa intervenção vulgo "naturais".

A Vinhedo tem também à sua disposição o **Clube Vinhedo** que mediante a sua subscrição recebe, no seu lar, todos os meses uma seleção de 2 a 3 vinhos de grande qualidade. Há dois planos disponíveis, sendo que em qualquer deles, o transporte é gratuito e ganha pontos para descontar numa próxima compra:

Standard
Plano normal de associado

€ 40
POR MÊS

+ Entre 2 a 3 vinhos
+ Oferta dos custos de transporte
+ 15 Pontos por cada mensalidade

Premium
Plano com mais vantagens

€ 60
POR MÊS

+ Entre 2 a 3 vinhos
+ Oferta dos custos de transporte
+ 30 Pontos por cada mensalidade
+ Vinhos selecionados de acordo com o seu perfil

Vinhos Verdes lançam programa gratuito de formações para empresas da região

Depois de ter anunciado a anulação de várias taxas e custos imputáveis aos produtores de vinho da região, a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) lançou um programa de quinze formações online, de inscrição gratuita, realizadas pela Academia do Vinho Verde.

A decorrer durante este trimestre, através de sessões no Microsoft Teams, este programa de webinars pretende reforçar a capacitação das empresas e destina-se a todas as áreas da fileira, sendo organizado em parceria com entidades e profissionais reputados.

As inscrições podem ser efectuadas em portal.vinhoverde.pt/pt/noticias/webinars. A CVRVV adverte: "Dado a formação ter um limite de participantes máximo e para que mais participantes tenham acesso, cada entidade pode inscrever-se em dois webinars. Caso tenha interesse em mais do que duas fica em lista de suplentes e poderá ser integrado no grupo caso haja desistências".

Sogevinus mantém enólogo consultor Jean-Claude Berrouet na Quinta da Boavista

A Quinta da Boavista — localizada perto do Pinhão, no Douro — foi recentemente adquirida pela Sogevinus, empresa que agora garante a continuidade da parceria, de consultoria, com o prestigiado enólogo Jean-Claude Berrouet.

Durante mais de quatro décadas, este símbolo da enologia foi responsável por um dos vinhos mais famosos do Mundo, Château Pétrus. Hoje mantém-se, assim, ligado à Quinta da Boavista, projecto que abraça desde o ano de 2013 e onde, em conjunto com a equipa de enologia e viticultura da empresa, produz vinhos premium. Jean-Claude Berrouet trabalhará em estreita colaboração com Carla Dias Tiago, enóloga responsável pelos vinhos da Quinta da Boavista. Natural de Torre de Moncorvo, Carla Tiago integra há quinze anos a equipa de enologia da Sogevinus, ao lado de Ricardo Macedo (responsável pelos vinhos tranquilos da Kopke) e Carlos Alves (responsável pelos vinhos do Porto).

ASSINATURA DIGITAL DISPONÍVEL

www.grandesescolhas.com/assinaturas

vgrandesescolhas

1 edição
€3,99*

6 edições
€19,99*
(+3 edições de oferta)

12 edições
€34,99*
(+6 edições de oferta)

*Valor aproximado, sujeito a variações de câmbio na plataforma internacional Joomag.

outros prazeres

PRESUNTO

O presunto... Não irei referir-me a maridagens e sugestões de harmonizações. Precisaria de mais tempo e nenhum limite de palavras. Também não se trata, pelas mesmas razões e ainda por me faltarem qualificações, de um texto sobre a origem ou o seu processo de fabrico, apesar de ter uma ideia sobre ambas. É, assim, um mero testemunho de um prazer de que sou militante faz algum tempo.

TEXTO **NUNO DE OLIVEIRA GARCIA** FOTO **JOSELITO**

Existem muitas variantes de presunto, umas mais divulgadas que outras, mais típicas de uma, ou outra, região, e produzidas até a partir de diferentes animais. A transformação de um bocado, nobre e inteiro, de carne, a sua cura, salga e/ou fumeiro, os condimentos e armazenagens inerentes, não são exclusivos a este ou aquele território. Eu, todavia, junto-me àqueles que se deliciam com a matriz espanhola (atenção, que existem muitas matrizes, do Norte ao Sul do país vizinho) com longos meses de cura. Seduz-me tanto o produto como os hábitos em seu redor. Com efeito, é para mim um momento sublime aquele em que, chegado a casa, se corta fatias de presunto, num ato simultâneo de terapia ocupacional e de generosidade para quem connosco vive. Não admira que os estudos mais recentes só apontem atributos ao presunto, ao ponto de o incluir, se "tomado" pela manhã, como essencial nas dietas com maior eficácia. A sua ligação a outras delícias, tão simples e saborosas como são os ovos, a batata, o tomate maduro pelado, e bom pão, azeite e alho (melhor ainda tudo junto, em camadas) é uma vantagem desleal perante qualquer outro snack. Em rigor, só não é justo gritar ao Mundo que o presunto é o melhor snack que existe, pois chamar-lhe snack seria despromovê-lo do Olimpo das entradas, do pódio das tapas e do pináculo dos acompanhamentos. Existem até alguns que o preferem no final da refeição, com figos e pistáchios (imagine-se! humm…), aproveitando-se da sua doçura calorosa e do inigualável prolongado sabor em boca. Aliás, a minha boca sentiu umami pela primeira vez com um popular 'Cinco Jotas', muitos anos antes dos cientistas identificarem o quinto sabor. Atualmente procuro ser mais refinado, não dispensando acompanhar um Gran Reserva do produtor Joselito com um vinho Palo Cortado (já repararam que atualmente só se fala de Palo Cortados; a inveja que os outros Jerez devem sentir…), e alguns amigos meus juram pela sua família que um charuto cubano escolta o presunto de forma igualmente celestial. Ainda nos vinhos, alguns Champagnes e espumantes com baixa pressão, e brancos salinos (atlânticos, como por estes dias são apelidados) são ligações perfeitas, podendo a experiência ser ainda mais transcendente com néctares de alguma oxidação, propositada ou fruto da evolução em garrafa. Já que me contradisse e comecei nas sugestões, por que não terminar insinuando a degustação do presunto em três dimensões diferentes como me ensinou o catalão Quim Vila: cortado muito finamente para que se derreta e se absorva na boca, um pouco mais grosso para o morder levemente, e talhado em forma de cilindro para que se sugue lentamente…

CASA
ERMELINDA
FREITAS
EST. 1920

1920 100 2020

ANOS
YEARS

VINHAS & VINHOS
VINES & WINES

PORTUGAL

DAS MELHORES UVAS NASCEM OS MELHORES VINHOS.
FROM THE FINEST GRAPES COMES THE FINEST WINES.

WWW.ERMELINDAFREITAS.PT

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.
wines of portugal

Advertimos que o consumo de álcool em excesso pode prejudicar a sua saúde e moderar os seus efeitos. Beba com moderação.